1.

CXIV
20.

S
966

(Verf: J. L. Löffler)

Oekonomiſches
Handbuch
für
Frauenzimmer.

Zweiter Band
welcher die übrige dem ſchönen Geſchlecht vor-
züglich nüzliche und deſſen Berufsgeſchäften
angemeſſene Kenntniſſe enthält.

Stuttgard
bei Johann Chriſtoph Betuius
1792.

D. v. S.

Abhandlungen
von
Frauenzimmerarbeiten
von
Haushaltungsſachen
und von
Schönheitsmitteln
nebſt einem Anhang
von Speiſen und Getränken für Kranke und der Diät der Kindbetterinnen.

Stuttgard
bei Johann Chriſtoph Betulius,
privilegirtem Antiquar.
1792.

Vorrede.

Wir übergeben hier diſes längſt erwartete Buch den Händen des Publikums, das gewis durch die Verzögerung mehr gewonnen als verlohren hat, denn auſſer den in dem bekannt gemachten Plan verſprochenen Abhandlungen iſt noch manches andere nüzliche hinzu gekommen, und das Buch dadurch um ein Beträchtliches ſtärker geworden, als man vorausgeſehen hatte.

Sind wir bei einigen der ſo verſchiedenen Gegenſtände, die wir berühren mußten, etwas ausführlich geweſen, ſo geſchah es aus dem Grundſaz, daß es beſſer ſei, eine Sache gründlich als nur oberflächlich zu behandeln, denn im leztern Fall weißt man ſich öfters bei der Ausübung weder zu helfen noch zu rathen, und fügt ſich dadurch nicht ſelten den gröſten Schaden zu.

Findet man nicht alle Sachen, die in diſem Handbuch vorkommen, für ſich brauchbar, ſo darf man daraus noch nicht ſchlieſſen, daß ſie es für Jedermann, folglich hier ganz unnöthig ſeien. Ein Frauenzimmer liebt diſe Beſchäftigung, je=

jenes eine andere. Unſere Pflicht war es, zu ſorgen, daß jedes etwas für ſeinen Gebrauch und Geſchmack bekäme; übrigens ſind die Fälle ſehr häufig, wo man an etwas, um das man ſich zuerſt nicht bekümmert, in der Folge Gefallen findet, oder es nöthig hat. Ein ſolches Buch iſt eigentlich zum Nachſchlagen beſtimmt, damit man ſich in auſſergewöhnlichen Fällen darinn Raths erholen kan. Wir mußten daher hauptſächlich unſer Augenmerk auch auf ſolche Sachen richten, mit welchen man ſich nicht allgemein beſchäftigt, und worinn man alſo deſto ſeltener den nöthigen Unterricht von Jemand bekommen kan.

Blos das Leſen diſes Buchs iſt aber auch für Frauenzimmer von vorzüglichem Nuzen. Sie lernen darinn ſo manches, das Ihnen bei der Ausübung Vortheil ſchaft, und können ſie es auch nicht immer gleich oder gar nicht in Anwendung bringen, ſo iſt ihnen doch ſchon die theoretiſche Wiſſenſchaft ſolcher Dinge, die ihr Geſchlecht intreſſiren, von ungemeinem Nuzen. Sie können darinn ſo vile Kenntniſſe von Sachen bekommen,

men, wovon ſie ſich zuvor gar keine oder wenigſtens keine richtige Vorſtellung zu machen vermögend waren. Welche Vortheile gewährt Ihnen diß nicht in Geſellſchaften, wo man häufig auf dergleichen Gegenſtände fällt, wenn Sie mit Einſicht davon ſprechen, und andern einen guten Rath geben können! Wir könnten noch ſehr viles von der Nuzbarkeit diſes Buchs ſagen, ſchweigen aber mit Vorbedacht, weil diß Jedermann bei der nähern Kenntniß ſelbſt einſehen wird.

Manche nüzliche Erfahrungen und Sachen haben wir aus fliegenden Blättern, aus Schriften, wo ſie unter einem Haufen anderer Dinge verſtekt liegen, und die insgeſammt höchſtſelten einem Frauenzimmer in die Hände fallen, entlehnt, und hier an ihre gehörige Pläze eingerükt, nicht ſelten verbeſſert, oder nur das weſentlichſte davon benuzt. Wir glauben, daß man uns um ſo eher davor Dank wiſſen wird, da man hier das beiſammen findet, was in vilen ſolchen Schriften zerſtreut, oft ganz fehlerhaft angetroffen wird.

Wer

Wer die Schwierigkeiten einer ſolchen Arbeit kennt, wird es uns leicht verzeihen, wenn hier oder da etwas nicht deutlich genug oder gar fehlerhaft ſeyn ſollte, und man wird uns daher wahrhaft verbinden, wenn man dergleichen Sachen mit ihren Verbeſſerungen der Verlagshandlung anzeigt, die bei einer vielleicht künftigen Auflage davon Gebrauch machen kan.

Schlieslich wünſchen wir von Herzen, daß diſes Buch all' den Nuzen ſtiften möge, den wir bei der Ausarbeitung zum Entzwek hatten, und ſagen hier allen Frauenzimmern öffentlich Dank, die uns bei diſem mühſamen Unternehmen unterſtüzt haben.

Stuttgard im December
1791.

Nähen.

Das Nähen wird in zweierlei Arten abgetheilt, nemlich in die **gemeine** oder ſogenannte **Haus-Nath** und in das **zierliche Genähe.** Unter der Hausnath verſteht man alles leinene Gewand, das nicht aus einem Stück beſteht, ſondern aus verſchiedenen Theilen ohne beſondere Verzierungen zuſammen genäht iſt, oder wenn es auch nur von einem Stück wäre, doch an dem Rand von der Näherin eingeſaumt werden muß, wie z. B. ein Halstüchlein. Das **Weißnähen** iſt der Grund zu allem andern Nähen; weißt das Frauenzimmer darinn nach Regeln zu verfahren, ſo kan es ſich bei allen vorkommenden und noch zu lernenden Nadel-Arbeiten wie Sticken ꝛc. einen glüklichen Erfolg verſprechen. **Eine nothwendige Eigenſchaft einer guten Näherin iſt, daß ſie das zuſammen zu nähende Gewand auch ſelbſt** ge-

geſchikt zu ſchneiden weiß. Alles muß ſo viel möglich genau nach dem Faden geſchnitten werden, ebenſowol richtet man ſich im Nähen nach demſelben. Ein Saum, zum Beyſpiel, muß nach dem Faden gelegt und genäht werden, eine überwendliche Nath wird immer von oben hinunter geſtochen, niemals zu tief in das Tuch, höchſtens zwei Fäden, die Stiche werden dabei feſt nebeneinander geſezt, daß es wie ein feines Schnürlein ausſieht. Eine Nath mit Hinterſtichen ſoll im zweiten Nähen immer gegen die Hinterſtiche gewälzt werden, damit ſie ganz rund und nicht platt liegt.

Kleider werden nach papiernen Muſtern geſchnitten, Hemder, Krägen ꝛc. aber aus freier Hand, wobei man nach der Gröſſe und Dicke der Perſon, für welche das Gewand beſtimmt iſt, ab- und zuzugeben wiſſen muß. Die Muſter zu Kleidern heftet man auf und ſchneidet darnach. Die abgeſchnittene Stücke werden nach und nach an den Enden mit einer überwendlichen oder Ober- und Unternath zuſammen genäht.

Was mit Baumwolle oder Seidewad ausgefüttert und abgenäht werden ſoll, als Bruſttücher, Bettkittel, Hauben, Mützen u. dgl. dazu wird die Leinwand, der Cattun oder was man ſonſt gewählt hat, doppelt geſchnitten, daß ſowol der Ueberzug als das Unterfutter überein (gleich) ſeye, alsdann das, was untergefüttert werden ſoll, mit der Baumwolle oder dem Seidewad belegt, der Ueberzug darüber gebreitet,

tet, genau zu Faden geſchlagen, und kreuzweis oder nach einem gewiſſen Riß abgenäht, hierauf an beiden Enden eingebogen und zuſammen genäht.

Der **Saum** wird bald breit, bald ſchmal gemacht, und zu dieſem Ende die Leinwand an dem Rand zuerſt ein wenig eingeſchlagen, dann umgebogen und zuſammen genäht. Würde aber die Leinwand durch den zu machenden breiten Saum zu kurz, ſo kan man, um diß zu verhindern, und damit die Leinwand ihre völlige Länge behält, einen ſogenannten Blend- oder falſchen Saum machen, und zwar von den Abſchnitten, oder einer andern hierzu tauglichen Leinwand, welche mit ganz feinen Stichen ſo angenäht wird, daß es Niemand leicht in Acht nimmt.

Das **weiſſe Genäh** wird auch öfters geſteppt. Gemeiniglich zieht man dazu einen Faden, nimmt 2 oder 3 Fäden auf die Nadel, ſticht über dieſe, und nimmt im Herausſtechen immer wieder eben ſo viel Fäden auf die Nadel, als zuvor. Die Stiche werden in gerader Linie nach den Fäden, einer wie der andere, ſchön gleich geführt, daß ſie wie zarte Perlen aneinander ſtehen. Eben ſo iſt das **geknöpfelte Genäh** zu betrachten, womit man das weiſſe Gewand öfters ziert. Hierzu wird der Faden etlichemal um die Nadel gewunden, dieſe alsdann ein oder zwei Fäden zurückgeſtochen, das Knöpfchen damit befeſtigt, dann wieder herausgeſtochen, wieder ein Knöpflein gemacht und zwar ſofort, nahe oder weit von einander, je nachdem

man's haben will, und es das Gewand erfordert. Hieher gehören auch die ſogenannte **Rettennäthgen**, wenn man nemlich von der rechten zur linken Hand jedesmal 2, 3 oder 4 Fäden, nachdem ſie zart oder grob ſind, in einen gewiſſen vortheilhaften Zug mit überſchlungenen Fäden anfaßt, die Leinwand alsdann umwendet, die vorige Fäden eben ſo wie zuvor noch einmal anfaßt, und auf die geſagte Art überſchlingt. Die **Neſtlöchlein** ſind ebenfalls gewöhnlich. Man macht davon Verzierungen auf Halstücher und andere Sachen, bezeichnet das Weiszeug damit, braucht ſie auch zum durchbrochenen Nähen. Jedes Löchlein hat 12 Stiche im Umfang, es werden dabei 2 Fäden auf die Nadel genommen, ein Faden von der Leinwand oder dem Zeug bleibt zwiſchen den hinein genähten Stichen liegen, und wird immer in die Mitte geſtochen, daß es ein rundes Löchlein gibt; ſie müſſen wie der Kreuzſtich überzwerch oder in die Schräge geſezt werden.

Das zierliche Genäh iſt entweder weiß oder bunt, und zwar **das Weiſſe** 1) eine Art von Geſtik, wo man nach einem beſondern Riß oder aus freier Hand nach Abzählung gewiſſer Fäden allerlei Blumen, Laubwerk und andere Verzierungen entweder flach oder etwas erhaben ausnäht, oder auch ausſchneidet, und mit artigen Mödeln von Spizengeſchling füllt. Hieher gehört auch das gegenwärtig ſehr übliche **Ausſchuppen** oder **Beſchlingen**, deſſen man ſich zur Verzierung

rung auf Halstücher, Striche, Garnirungen, ja ganzen Kleidern bedient. Man wählt dazu einen ſelbſtbeliebigen Riß entweder von gleichen Schuppen, oder theils gröſſern theils kleinern. Beſteht das zu verfertigende aus Mouſſelin oder einem andern durchſichtigen Zeug, ſo muß es auf den Riß hin ganz gerade zu Faden geſchlagen werden, iſt es aber im Gegentheil ein dichter Zeug, ſo wird der Riß mit ſchwarzer Kreide, Reißblei oder auch Kohlen darauf gezeichnet. Alsdann zettelt man's mit Stoppgarn oder feinem Faden und fangt nun die Arbeit ſelbſt an. Mit der linken Hand wird der Faden oder das Stoppgarn gehalten, mit der rechten aber faßt man mit der Nadel einige Fäden auf, und zieht es recht gleich an ſich. Je gleicher die Stiche nach dem Riß gemacht werden, deſto hübſcher fällt die Arbeit aus. 2) Das **Türkiſche Genäh**, welches ſo verfertigt wird, daß es auf einer Seite wie auf der andern ausſieht, es kan ſowol weiß, als auch bunt von Seide und goldenen Fäden gemacht werden. Wir könnten noch andere Arten, wie z. B. das **Strichgenäh**, anführen, übergehen ſie aber, weil ſie nicht mehr gewöhnlich ſind.

Unter dem **bunten Genäh** fangen wir zuerſt mit dem Kreuzſtich an, weil das junge Frauenzimmer darinn zuerſt unterwieſen wird, und bei uns beſondere Modeltücher macht, worauf man gemeiniglich das A. B. C. nebſt den Zahlen wechſelsweis von bunter Seide, wie auch allerlei

lei Blumen, Thiere, Wappen u. dgl. genäht ſieht. Der Grund zu dieſem Genäh iſt entweder Leinwand oder ein Beuteltuch. Es hat daher den Namen, weil die Stiche jedesmal über zwei oder mehrere Fäden kreuzweiſe geführt werden. Mit ſolchen nach dem Kreuzſtich genähten Buchſtaben pflegt man von Seide, blauem oder Türkiſchem Garn beliebig das weiſſe Zeug zu bezeichnen, und die Namen der Perſonen, welchen es gehört, wie auch die Nummern damit zu bemerken, damit man ein Stück von dem andern deſto beſſer kennen und unterſcheiden kan. Ehedem verfertigte man auch Küſſen, Seſſel und allerlei Galanterien von dieſem Stich.

Der **Franzöſiſche** oder **Perlen-Stich** iſt dem Kreuzſtich ſehr nahe verwandt, denn wie bei dieſem jedesmal über 2 oder mehrere Fäden kreuzweiſe geſtochen wird, ſo geſchieht es hier nur über einen Faden, da dann alles viel zärter herauskommt, als bei'm Kreuzſtich.

Das **Teppich-Genäh** gehört auch hieher. Es wird in härenes Tuch gemacht, welches man gewöhnlich über eine runde Rolle ſpannt, und mit allerlei buntem Garn oder Seide nach der Schattirung oder dem Abſaz jeder Farbe ſich in einander ſchlieſſende und verſchieſſende Spizen, Wellen, Flammen, Schuppen ꝛc. näht.

Noch iſt der **Bilderſtich** zu erwähnen übrig, womit man ehemals ganze Figuren, ja ſogar Landſchaften mit Licht und Schatten nach der

natürlichen Farbe von Seide oder Garn mit der Nadel vorzuſtellen pflegte. Man kan leicht denken, wie mühſam eine ſolche Arbeit ſeye, und welche Geſchiklichkeit in der Zeichenkunſt, ja ſelbſt der Malerei dazu gehöre. Frauenzimmer, die dieſe Geſchicklichkeit beſitzen, wiſſen ſie auf eine bequemere, nüzlichere und angenehmere Art anzuwenden, und daher iſt auch der Bilderſtich ganz aus der Mode gekommen.

Stricken.

Das Stricken beſteht aus dem **gewöhnlichen** und dem **Filet- oder Schlemmen-Geſtrick.**

Durch das **gewöhnliche Stricken** verfertigt man meiſtens Strümpfe, Handſchuhe, Hauben, Kappen ꝛc. Hierzu werden insgemein zu kleinen Sachen fünf Stänglein oder Stricknadeln von Eiſen, Stahl, Meßing, Silber ꝛc. gebraucht, zu gröſſern aber mehrere, welches die Weite des Geſtricks ſchon ſelbſt lehret. Der Anfang dazu wird auf folgende Art gemacht: Man faßt mit der linken Hand eine Stricknadel, und ſchlingt um dieſelbe mit der rechten Hand eine Maſche nach der andern daran, und zwar deren ſo viel, als zum Exempel der vierte Theil des Strumpfs, oder was man ſonſt ſtricken will, in der Weite ausmacht, dann nimmt man eine andere Stricknadel, hält ſie an die vorige, und macht wieder genau eben ſo viel Maſchen daran,

als an die erſte. Auf dieſe Art fährt man fort, bis alle vier Stricknadeln voll ſind, dann faßt man die fünfte, ſtekt ſie durch eine Maſche, und zieht den auf dem Zeigefinger linker Hand liegenden Faden damit durch, ſchiebt mit dem nemlichen Finger rechter Hand die Stricknadel in der linken zurück, hierauf faßt man eine andere Maſche, und fährt damit ſo fort, bis man einmal herum geſtrikt und die angefangene Arbeit endlich fertig gemacht hat.

Kurze Handſchuhe werden ungefär 3 Finger breit geſtrikt, von den untern Nadeln nimmt man 6 oder 8 Maſchen mehr auf jene Nadeln, welche oben auf die Hand kommen, damit das Näthchen ganz unten an den kleinen Finger kommt. Wenn die Maſchen ſo abgetheilt ſind, wird zuerſt der Daumen mit einer aufgenommenen Maſche angefangen, zweimal darüber geſtrikt, auf beiden Seiten aufgenommen, und ſo fortgefahren, bis der Daumen weit genug iſt. Unten am Daumen wird ein Spickelein von 10 Maſchen auf einer beſondern Nadel angefangen, dieſe Maſchen werden mit zum Daumen geſtrikt. Sollte derſelbe vorne hinaus zu weit werden, ſo wird am Spickelchen abgenommen. Sobald der Daumen fertig iſt, werden die Maſchen vom Spickelchen aufgefaßt und zur Hand genommen. Den kleinen Finger macht man nun zuerſt, nach dieſem den erſten oder Zeigefinger, weil dieſe beide ein wenig bälder anfangen, als die 2 andere in der Mitte. Ein dergleichen Spickelchen, wie am

am Daumen, muß zwiſchen jeden Finger kommen. Wann der kleine Finger geſtrikt iſt, wird zuvor dreimal herumgeſtrikt, ehe der zweite Finger angefangen wird. Oben werden immer 3 Maſchen mehr genommen, als unten. Der Beſchluß jeden Fingers muß geſchwind geſchehen oder abgenommen werden, daß es ſchön rund wird, und keinen Zipfel bekommt. Bei'm erſten Abnehmen wird dreimal herum geſtrikt, hierauf zweimal, dann einmal. Nachher ſtrikt man immer bis auf vier Maſchen, und beſchließt auf der lezen Seite.

Die Strümpfe muß man bald nach Anfang des Wadens, jemehr es nach dem Fus zugeht, nach und nach abnehmen, damit ſie förmlich und nicht in einer Weite werden.

In dieſes Geſtrick können durch die ſogenannte leze und geſchrenkte Maſchen allerlei Figuren und Mödel von Laubwerk und Blumen gemacht werden, wie es vorzüglich an den Zwikeln der Strümpfe noch gebräuchlich iſt.

Will man etwas mit Löchlein ſtricken oder auflegen, ſo wird immer zuvor die Nadel vom Garn umſchlungen, ehe man in die Maſche hineinſticht. Alsdann nimmt man gleich ab, oder ſtrikt zwei Maſchen auf einmal. Mit ſehr feinem Faden und Nadeln kan diß auf Spizenart gemacht werden.

Zum **Filetſtricken** gehört ein rundes Stänglein von Bein, Holz, Meßing oder Silber, bald

gröſſer bald kleiner, nachdem die Löcher des Geſtriks weit oder eng werden ſollen, und eine von gleicher Materie verfertigte Stricknadel, welche oben und unten offen ſeyn muß, damit man den Faden fuglich darauf wenden und abſtricken kan. Das Stänglein faßt man in die linke Hand, knupft einen Faden daran, ſchlägt den von der Stecknadel etwas abgelaſſenen Faden unter 2 Finger der linken Hand, faßt ihn unten an, und ſchlingt die Stricknadel mit der rechten unten durch, daß ſie über dem Stänglein wieder herausgeht, zieht obige beide Finger der linken Hand heraus, und den Faden an, damit ſich die Maſche zuzieht. Diß wiederholt man bei'm Filetſtricken ſo oft, ſo breit man daſſelbe haben will. Wenn nun ein Gang oder eine Zeile fertig iſt, zieht man das Stänglein heraus, fängt auf die zuvorbeſchriebene Art aufs neue an, und wiederholt diß ſo lang, bis das Geſtrick ſeine gehörige Länge und Breite hat. Will man aber ein ſogenanntes gleiches Geſtrick verfertigen, ſo wird auf die vorgeſagte Art der Anfang nur mit einer einzigen Maſche gemacht, das Stänglein herausgezogen, und nun ein Gang von zwei, dann drei, vier, fünf Maſchen und ſo fort gemacht, bis das Geſtrick breit genug iſt. Alsdann wird auf einer Seite ab- und auf der andern zugenommen, oder deutlicher, auf einer Seite eine Maſche mehr und auf der andern eine weniger gemacht. Hat man auf dieſe Art auch die beliebige Länge erhalten, ſo gibt man nicht mehr zu, ſondern nimmt immer ab, wie man angefangen

hat,

hat, ſo daß man wieder mit einer einzigen Maſche endigt. Mit dieſem Filet- oder Schlemmen-Geſtrick kan man nicht nur Hauben, Handſchuhe, Beutel, Fiſchnetze, Mückengarn für die Pferde, Vogelgarn ꝛc. verfertigen, ſondern auch von buntem Garn, Seide, Gold und Silber künſtlich darein nähen, und es überhaupt noch auf mancherlei Weiſe nüzlich anwenden.

Klekeln oder Wirken.

Diß iſt eine eben ſo artige als nüzliche Arbeit des Frauenzimmers, womit viele tauſend in den Niederlanden und Sachſen ihre Zeit zubringen, und ſich damit einen beträchtlichen Nutzen zu ſchaffen wiſſen.

Hierzu iſt erforderlich ein wohlausgefüllter Wirkpult oder Wirkkugel auf Pergament oder dünnem Kartenpappier, das etwas breiter, als die Spitze oder Kante werden ſoll, geſchnitten wird; dann zeichnet man mit Dinte den Riß darauf, oder will man eine bereits bei Handen habende Spitze nachmuſtern, ſo muß man ſie etwas auseinanderdehnen, damit ſie nicht zu ſchmal wird, auf das Kartenpappier oder Pergament heften, mit einer Stecknadel oder einem beſonders dazu dienenden Stecherlein abſtechen, und die Löchlein, damit man ſie deſto deutlicher ſieht, mit Dinte umreiſen.

Ein ſolches Gewirk wird von unterſchiedener Materie gemacht, als: Faden, Neſſelgarn,

Sei-

Seide, Gold und Silber. Das hievon Gewählte wickelt man auf Kegel, wovon diejenige, welche zu Gold- und Silber-Spitzen dienen ſollen, ſchwer und mit Blei ausgegoſſen ſeyn müſſen, hängt die Kegel an die Stecknadeln, und zwar jedesmal vier an eine, und diß ſo oft und ſo viel, als die Spitze Kegel erfordert.

Das Leichteſte unter dieſem Gewirk iſt der ſogenannte **Schlag**, der mit 4 Kegeln verfertigt wird, wovon man zwei und zwei jedesmal zugleich und dann wechſelsweiſe hin und her zu ſchlagen pflegt. Die **geſchleifte Spitzen** ſind ebenfalls nicht gar ſchwer zu machen, weil man gröſtentheils nach dem Riß fortwirken kan, auſſer daß man zuweilen bei den Blumen und Blättern nach Erforderung des Riſſes etliche Kegel aus- und einhängen muß. Bei dieſer Art Kanten oder Spitzen muß man ſowol die obere als untere Oehrlein oder Käppchen beſonders anfangen, und zuweilen anſchleifen, ſo kan man auch nicht immer das Gitter zugleich mitwirken, ſondern daſſelbe wird ebenfalls manchmal beſonders angefangen. Die **dicke Spitzen** ſind weit ſchwerer zu wirken, weil man ſich ſtets nach dem vorgegebenen Muſter richten und ſehen muß, wie es gemacht iſt. Daher kan die Anweiſung hierzu beſſer gezeigt, als beſchrieben werden.

Hieher gehören auch die von Gold und Silber gewirkte durchgebrochene Borten; zu dieſen muß man gemeiniglich dreierlei Zeug haben, einen groben, einen klaren und nach Gefallen glatte oder ge-

gekrüpfte Schienen. Dieſe werden mit dem groben Zeug eingefaßt, mit dem klaren aber fortgewirkt, und wenn man wiefeln will, meiſtens vier Kegel bisweilen auch mehrere überſchlagen, wiewol man manchmal Blätchen von Schienen wiefelt, damit die Borten einen deſto beſſern Glanz bekommen, zu dieſem Ende werden drei Kegel mit den Schienen überſchlagen oder durchgezogen, und dann mit dem groben Zeug im Wirken umlegt, damit die Figur der Blumen oder Blätter deſto deutlicher herauskommt.

Von **gedrehten Schnürlein und Fränzlein** werden auch ſchöne buntfärbige Spitzen gewirkt. Hierzu gebraucht man wenig, gewöhnlich nur fünf oder ſieben Kegel, zwei mit Fränzlein, zwei mit Seide, und einen mit dick gedrehten Schnüren. Die dicke Schnüre nimmt man in die Mitte, die Fränzlein aber ſo, daß ſie zu beiden Seiten auswendig bleiben, mit der Seide aber wird durchgewirkt und angeſchweift, daß beides die Schnüre und Fränzlein ihre Haltung haben. Sollen aber dieſe Spitzen nur allein von Schnüren ohne Fränzlein gemacht ſeyn, ſo ſtekt man auf der einen Seite Oehrlein, und befeſtigt ſie mit einem jedesmal durchgezogenen ſeidenen Kegel. Wenn nun die Spitze nach dem Riß auf dieſe Art gewirkt, und in den Blättern noch ziemlich viel leer iſt, pflegt man entweder mit Seide oder klaren Schnüren bewickelte Kegel daſelbſt einzuhängen, und nach Belieben darein zu wirken.

Sticken.

Iſt eine Arbeit unter allen dem Frauenzimmer anſtändigen ſchön und künſtlich, ſo iſt es gewiß das **Sticken**, welches hauptſächlich in dreierlei Arten abgetheilt werden kan, und zwar 1) in das **weißfädene** Geſtick, da man allerlei Laub- Blumen- und Zug-Werke auf weiſſe Leinwand, Neſſeltuch ꝛc. flach oder erhaben, nur auf einer Seite oder auch auf beiden gleich anzuſehen, näht, wie in der Abhandlung von der Nähkunſt und zwar bei der Beſchreibung des zierlichen Genäh's bemerkt worden iſt. 2) In das **ſeidene und bunte Geſtick**, welches daher ſo genannt wird, weil es entweder nur von einer Farbe allein auf die Art des weiſſen Geſticks gemacht wird, wie man heut zu Tag allerlei Blumen und andere Verzierungen in Cattun, baumwollene Zeuge, Flor, Taſſet, und andere ſeidene Stoffe zu nähen, ja ganze Kleidungen damit auszuzieren pflegt, oder es werden auch die Blumen von bunten Farben genähet, vorzüglich aber dient das bunte Geſtick, allerlei Wappen, Bilder, Laub- und Blumwerk nach ihren natürlichen Farben lebhaft vorzuſtellen und mit der Nadel gleichſam abzuſchildern. 3) Das **ſilberne und goldene Geſtick**, welches aus den mit Gold und Silber überſponnenen Seidenfäden beſteht. Doch pflegt es öfters zu geſchehen, daß man das goldene, ſilberne und ſeidene Geſtick unter ſich vermengt in einem

nem Kunſtwerk ſieht, und zum Beweis die Helm⸗
decke an einem Wappen, welche Gold und blau
Silber und roth ꝛc. ſeyn ſoll, jenes von Gold
und dieſes von Seide gemacht iſt. Es kommt
aber die Arbeit, ſie ſeye von Gold oder Seide auf
eins hinaus, denn die Wiſſenſchaft iſt hierinn die
nemliche, und zwar entweder flach oder erhaben.

Zuerſt wird der Riß auf Atlas, Taffet,
wollen Tuch oder was man ſonſt zum Grund ge⸗
wählt hat, mit feinem Bleiweis, das zuvor mit
Waſſer zart abgerieben worden iſt, aufgeriſſen,
zu dieſem Ende aber für die, welche nicht von
freier Hand zeichnen können, zuvor mit Steck⸗
nadeln durchſtochen, auf den Grund geheftet,
und wenn derſelbe ſchwarz iſt, mit weisgeſchab⸗
ter und in ein Bündlein gebundener Kreide durch⸗
geſchlagen; hat der Grund aber eine andere Far⸗
be, ſo kan man's mit Kohlenſtaub verrichten,
und man darf dabei nicht befürchten, daß die⸗
ſer Grund flekigt und ſchmutzig werde.

Will man nun zu Sticken anfangen, ſo
wird der Zeug, er beſtehe in Seide, Schnür⸗
lein, Schienen, Gold ⸗ oder Silber ⸗ Fäden
auf die hierzu gehörige hölzerne Stiknadeln zwei⸗
drei ⸗ oder mehrſchichtig, nachdem es nöthig iſt,
gewikelt, und ein Theil davon dem Riß nach
auf das Blat, Laub oder was man ſonſt zu
ſticken hat, gelegt, und entweder mit gleichfär⸗
biger oder wenn es Silber iſt, mit weiſſer,
das Gold aber mit goldgelber Seide angehef⸗
tet, doch muß man ſich befleiſſigen, die Gold⸗

und

und Silberfäden ſo gedrängt und genau an einander zu legen, als es immer möglich iſt, damit der Grund nicht durchſchimmert, und die Arbeit beſchimpft. Das Geſtick beſteht aber nicht allein in einer ſolchen einfachen Ueberlegung, ſondern man kan allerlei Mödel darein bringen; unter welchen ſich beſonders der Rauten- und Korbſtich ſehr gut ausnehmen. Der **Rautenſtich** wird ſo geführt, daß man den Zeug bald kurz bald lang anſticht, und ferner artig in einander verliert. Der **Korbſtich** wird entweder glatt geführt, wenn man die Fäden gleich legt, oder aber erhaben und gleichſam Bogenweis über eine etwas dike darunter gehaltene Stecknadel. Der **Schlangenſtich** kommt beim Sticken auch vielfältig vor. Den Zeug legt man zwar ebenfalls ganz gleich, die Stiche aber werden mit buntfärbiger oder auch gelber Seide ab- und zugenommen, daß ſie auf Schlangenart herauskommen. Noch iſt der **geſtreifte Stich** üblich, welcher mit dem vorhergehenden beinahe übereinkommt, nur daß die Stiche anders gezählt, ab- und zugenommen werden, damit der Model und die Figur deutlich herauskommt. Alle dieſe Arten, wenn man ſie **erhaben** verlangt, müſſen zuvor einen Grund haben, zu welchem Ende man von gemeinem oder auch etlichemal zuſammengedrehtem Zwirn einige Fäden unterlegt und anſpannt, über welche nachher die Gold- und Silberfäden gelegt, und nach Erforderniß des gewählten Models angeſtochen werden. **Will man aber recht erha-**

haben ſticken, ſo muß man Kartenpappier dem Riß gemäß ausſchneiden und unterlegen, oder die Figur, wenn ſie mehr als ein gemeines Blat ausmacht, und etwa ein Thier, einen Vogel, oder etwas dergleichen Erhabenes vorſtellt, nach der Gröſſe derſelben durch ein wenig Tuch anſtechen, mit Baum- oder anderer Wolle feſt ausfüllen, daß es ſich oben wohl erhebt, unten aber flach bleibt, und keinen Sack oder Bauch macht, alsdann wird das Gold, Silber, oder womit man es ſonſt bedecken will, glatt darüber gelegt, oder wenn man Mödel verlangt, auf die kurz zuvor beſchriebene Art mit Zwirnfäden überſpannt, und ferner überdreht.

Mannigmal, beſonders bei Wappen, welche mit Kronen geziert ſind, und wie vorzüglich an den Kirchen-Ornaten, Infuln, Chormänteln und Meßgewanden zu ſehen iſt, werden auch Perlen und Edelgeſteine mit eingeheftet, die Edelgeſteine hierzu aber in beſondere goldene ſogenannte Schnürkäſten, welche beides der Länge und Breite nach durchlöchert ſind, gefaſſet, um die Schnüre dadurch zu ziehen, und ſie damit wohl zu befeſtigen. Damit man aber die Stiche um ſo viel mehr verbergen möge, womit der Zeug auf den Seiten angeheftet iſt, pflegt man gemeiniglich die Figuren am Rand mit gedrehten Schnüren zu umlegen, welches man ein Profilen heißt, und wodurch ſie dann auch zugleich ein beſſeres Anſehen bekommen.

Man gebraucht dieſe zierliche Arbeit nicht nur zu allerlei Kirchen-Ornat, als Chormänteln, Meßgewanden, Stolen, Altartüchern u. dgl. ſondern es werden auch Kaiſerliche und Königliche Staats- und Krönungs-Mäntel, Baldachins, auf das koſtbarſte und reichſte geſtikt, anderer Kleider, Pferdedecken, Fahnen, Standarten 2c. nicht zu erwähnen; auſſerdem weiß ſich noch das Frauenzimmer heut zu Tage des Stikens bei vielen andern Sachen auf das ſinnreichſte zu bedienen.

Laden-Gewirk.

Eine feine, zierliche und gleich dem Geſtick ſehr prächtige Arbeit iſt das **Laden-Gewirk.** Es hat daher den Namen, weil es an einer beſondern Lade gemacht wird; dieſe iſt gemeiniglich zwei Schuh oder eine Elle lang, und nicht gar einen Schuh oder etwas weniger als eine halbe Elle breit; unten iſt ſie mit einem oder zwei Fächern, 4 oder vier und einen halben Schuh hoch verſehen, welche man mit einem Schieber öffnen, und die nöthige Werkzeuge darinn verwahren kan. Oben und unten hat ſie zwei runde hölzerne Wellen, an deren jeder auf einer Seite ein eiſernes zakigtes Rädlein mit einer Feder iſt, welches dazu dient, daß wenn man die Wellen umdreht, die Zinken in die Wellen des Rads einfallen, und verhindern, daß ſie ſich nicht ferner drehen, ſondern feſt ruhen und ſte-

ſtehen bleiben. Will man nun die Seide anzetteln, ſo wird an beiden Wellen das eingekerbte Stücklein Holz herausgenommen, die Seide an einem Ende in die Höle der obern geöfneten Welle eingeſchlagen, das herausgenommene eingekerbte Holz darauf gelegt, zu deſſen Befeſtigung man auf jeder Seite zwei eiſerne Stefte vorſtekt; am andern Ende der Seide werden die Fäden derſelben, und zwar jeder beſonders, durch den Weberkamm und deſſen eng aneinander ſtehende Zähne nebeneinander, ſo breit die Arbeit werden ſoll, gezogen, am Ends zuſammengeknüpft und in die untere Welle gleich dem erſten Drum auf die beſchriebene Art eingeſchlagen und befeſtigt, alsdann wird die eine Welle ſo lang umgedreht, und der Zettel darauf gewunden, bis er wohl angeſpannt iſt; nun muß man etliche dünne und etwas breitlichte Hölzer bei der Hand haben, um die Fäden damit zu heben, und das Gold oder Silber nach dem Muſter darein zu wirken. Zu dieſem Ende werden die Seidenfäden ſo abgetheilt, daß jedesmal einer um den andern mit dem Holz in die Höhe gehoben wird, und der andere liegen bleibt, dann nimmt man von den auf dem durchgeſchobenen Holz abgetheilten obern Fäden wieder einen um den andern gleich hervor, und zettelt an jeden dieſer das leztemal gehabten Seidenfäden einen gemeinen ſtarken Faden an; ſobald diß mit allen dieſen Fäden oben geſchehen iſt, ſchlingt und knüpft man dieſe ſtarke Fäden alle zuſammen, welches man einen Zotten nennt; nach dieſem zieht man das

obere zur Theilung der Fäden gebrauchte Holz heraus, das untere aber bleibt noch dazwiſchen, hierauf zieht man den gemachten Zotten an, und es ſteigen nun die noch nicht angefaßte Seidenfäden in die Höhe, zwiſchen welche man wieder ein flaches Holz ſchiebt, und mit jedem dieſer Fäden wie mit den erſten verfährt, ſo daß es nun den zweiten Zotten gibt. Iſt diß geſchehen, ſo zieht man die Hölzer heraus, die Zotten aber abwärts, und ſchiebt ſie wieder gegen den Kamm zu. Nun ſteigen die noch übrige Seidefäden auch in die Höhe, und dieſe werden nun wieder in zwei Theile auf zweimal abgetheilt, die Zwirnfäden daran geknüpft, und alſo noch andere Zotten daran gemacht, daß derſelben in allem vier ſind. Wenn nun der Zettel auf dieſe Art angelegt iſt, wird das Gold oder Silber, das man mit der Seide einwirken will, ebenſowol als die Seide ſelbſt auf lange um und um zerkerbte Hölzer, die man Schützen heißt, gewickelt, der erſte Zotten angezogen, der eine mit Gold oder Silber überwickelte Schütz durchgeſchoſſen und mit dem Kamm feſt eingeſchlagen, alsdann zieht man den andern Zotten an, und ſchießt den nemlichen Schützen aber von der andern Seite durch, und ſchlägt es mit dem Kamm wie zuvor feſt an, hierauf wird der dritte und vierte Zotten, doch einer nach dem andern, angezogen, und der andere Schütze mit der aufgewickelten Seide hin und her, wie der erſte, durchgeſchoſſen. Diß geſchieht ſo oft und ſo viel, als es beliebig iſt, und es die vorhabende Arbeit erfordert. Will man Mödel,

del, Figuren, Blumen und Laubwerk darein machen, ſo muß diß nach einem gedupften Riß geſchehen. Ueberhaupt läßt es ſich deutlicher zeigen, als beſchreiben. Dieſe Anweiſung dient nur zu einem kurzen Unterricht, damit man's deſto deutlicher faſſen, das bereits Gefaßte deſto beſſer behalten, oder wenn man etwa gefehlt hat, ſich wieder zurechtfinden und helfen kan.

Knipſen.

Viele werden ohne Zweifel dieſe Ueberſchrift leſen, und nicht gleich wiſſen, was damit gemeint iſt. Dieſe Frauenzimmerarbeit iſt nicht ſo gemein, daß man ſie in der Nähſtube lernen könnte, ſondern ſie iſt nur meiſt unter dem vornehmen Frauenzimmer bekannt, vorzüglich was das zierliche Knipſen mit kleinen Knippeln und Kegeln auf dem Wirkpult betrift, wiewol auch die gemeine Art des Knipſens wieder hervor geſucht wird, und ſich manches Frauenzimmer nüzlich damit die Zeit vertreibt.

Das **gemeine Knipfen** geſchieht mit einer oben und unten offenen, in der Mitte aber dicht und breitlichten, fingerslangen Stecknadel von Holz, Elfenbein, oder auch wohl Silber. Hierauf wird der Faden oder die Seide gemeiniglich zwei= oder dreifach gewickelt, die Nadel in die rechte Hand genommen, ein Drum Faden abgelaſſen, das Ende mit dem Daumen linker Hand ergriffen und feſtgehalten, dann ſchlieſet man mit

der Nadel durch den um die vier Finger herum geſchlagenen Faden, zieht den Zeige- und Mittelfinger heraus, und hält den Knopf mit dem Daumen feſt. Zieht man nun die beide andere Finger ebenfalls heraus und den Faden an, ſo ſchließt ſich der Knopf zu, und iſt alſo fertig. Alsdann fährt man fort, ſchlägt den Faden wieder um die vier Finger, legt ihn gedrängt (dicht) an den ſchon gemachten Knoten, hält ihn feſt, ſchlieſet mit der Nadel durch, zieht zuerſt, wie geſagt, die zwei erſte und nachher die beide leztere Finger heraus, ſchließt den Knoten, und fährt immer ſo damit fort, ſo lang man will und es nöthig iſt. Dieſes Knipſwerk, das aus lauter Knöpflein oder Knoten beſteht, kan man auf mancherlei Art nüzlich anwenden. Vorzüglich werden Quaſten daraus zuſammen genäht, deren man ſich zu allerhand Puz und Zierrathen bedient.

Zum **zierlichen Knipfen** gehört ein Wirkpult, der hinten ein wenig hoch, vornen aber niedrig iſt, desgleichen auch kleine leichte Kegelein etwa eines halben Fingers lang. Die Materie zu dieſem Knipfen beſteht aus Faden, Seide, auch Gold und Silber. Was man hievon zur Arbeit wählt, wird auf die Kegelein paar und paarweis gewickelt, ein Drum Faden mit einer Schlinge an eine etwas ſtarke Stecknadel gebunden, das Drum unter der linken Hand feſt angezogen, oder auch mit einer andern Stecknadel wohl angeſpannt, befeſtigt, und der Faden, die Seide, das Gold oder Silber mit Durchſchlief-

fung

fung der Kegelein darangeſchlungen. Wie man nun von der Linken zur Rechten den Anfang dieſes Schlingens mit doppelten Kegelein gemacht hat, ſo ſchlingt man nun ſolche einfach von der Rechten zur Linken; auf dieſe Art iſt der Anfang gemacht, oder die Materie gleichſam zur Knipf-Arbeit angezettelt. Dieſe iſt nun dreierlei, 1) **dicht und feſt beiſammen**, wozu man immerhin ein Kegelein nach dem andern doppelt durchſchlingt und feſt zuſammenzieht, hiedurch ſchlieſſen ſich die Faden ſchreg in und übereinander, und es kan alſo daraus eine artige Borde verfertigt werden. 2) **Durchgebrochen**, nur daß man die Kegel anders abtheilt, denn jemehr die Kegel vertheilt, und deren weniger im Knipſen zuſammen genommen werden, deſto löchrigter und durchgebrochener wird die Arbeit; 3) wird dieſelbe auch mit **erhabenen Knöpflein und Quäſtlein** geziert, wovon man die leztere theils aufzuſchneiden, theils unaufgeſchnitten zu laſſen pflegt. Zu dieſem Ende wird die Seide oder das Gold und Silber im Knipſen ein wenig über ſich gezogen, und ein gewiſſer Schlag von vier oder auch mehr Kegeln angebracht, wovon die mittlere Kegel liegen bleiben, die beide äuſſerſte aber ſowol ober als unter die mittlere durchgeſchlungen und befeſtigt werden. Soll ſich dieſe Arbeit auf einige Ellen in der Länge erſtrecken, ſo thut man ſehr wohl, wenn man die Ende auf beiden Seiten mit Stecknadeln befeſtigt, damit ſie nicht an einem Ort breiter wird, als am andern, oder beſſer zu ſagen, ſich nicht hin und her krumm

verzieht, damit ſich aber auch die Stecknadeln auf dem Pult nicht ſo leicht herausziehen, kan man Karten⸗ oder anderes ſteiffes Pappier, wie man im Wirken zu thun pflegt, unterlegen.

Von Faden oder gebleichtem Zwirn pflegt man dieſes Geknipf meiſt zur Zierde des Bettgewands und andern weiſſen Zeugs zu gebrauchen; von Seide aber gemeiniglich mit Gold⸗ oder Silberfäden, beſonders mit hellgeblätterten weiſſen Schienen zu untermiſchen. Diß ſteht ſehr wohl, und kan zu Quaſten und zum Frauenzimmerpuz nüzlich gebraucht werden.

Vom Schnürmachen.

Unter die nüzliche Handarbeiten des Frauenzimmers zählet man mit Recht das **Wirken der Schnüre.** Dieſer gibt es nun vielerlei Arten. Die gemeinſte darunter ſind **die runde Schnüre,** welche mit vier Kegeln und zwar entweder von einer⸗ oder zwei⸗ und viererlei Farben gewirkt werden. Jede Farbe wird auf einen Kegel beſonders, oder aber zween Kegel überein von einer Farbe gewickelt. Die **Kegel** hierzu ſind gemeiniglich einer Spanne lang, von Holz gedreht, und mit Blei, damit ſie eine Schwere haben, an dem dicken untern Theil ausgegoſſen. Dieſe Kegel werden mit Seide oder Faden, wovon man nemlich die Schnüre wirken will, auf den obern dünnen Theil umwickelt. Wann ſie voll ſind, wird die Seide oder der Faden, gleich als

als ob man eine Schlinge machen wollte, geſchrenkt, der oberſte Knopf dadurch geſtekt, alsdann zugezogen und befeſtigt, damit der Faden oder die Seide ſich nicht ſtets abwinde und im Wirken hinderlich ſeye, welches ebenfalls geſchieht, wenn man die Seide oder den Faden allzulang hinabhängen läßt, wodurch ſich die Kegel im Wirken ineinander ſchlagen und verwirren. Die Fäden laſſen ſich, wenn ſie im Wirken zu kurz werden, mit Umdrehung der Kegel gar leicht verlängern. Hiebei iſt auch zu merken, daß man eben nicht die Kegel immer mit einem einfachen Faden bewickeln müſſe, wovon die Schnüre oft zu dünn werden, ſondern den Faden, er ſeye von welcher Materie er wolle, auch drei, ſechs, acht, ja zehen und mehrfach nehmen dürfe, je nachdem es die gewünſchte Dicke der zu verfertigenden Schnüre erfordert.

Wenn man nun ſolche Schnüre wirken will, knüpft man die Fäden von den 4 Kegeln oben zuſammen, und hängt dieſe an eine Wandſchraube, legt die Fäden von zwei Kegeln auf die vorderſten Glieder der beiden Daumen auſſenher, die zwei andere Fäden der übrigen beiden Kegel aber faßt man mit den beiden Zeige- oder Mittelfingern, wie man will, doch aber ſo, daß ſie innwendig auf das erſte Glied der Hand und deſſen Bug zu liegen kommen; nun läßt man den Faden von dem Daumen rechter Hand fallen, und ergreift ihn mit dem Mittelfinger der linken, wogegen der von eben dieſem Mittelfinger linker

Hand auf den Daumen der rechten genommen wird, auf gleiche Art ſenkt man den Kegel von dem Daumen linker Hand, und ergreift ihn mit dem Mittelfinger rechter Hand, den daſelbſt gelegenen Faden aber mit dem Daumen linker Hand, und wechslet immerfort ſo ab, ſo lang die Schnüre werden ſollen. Hiebei iſt aber zu merken, daß wenn gedachte Schnüre von zweierlei Farben, z. E. blau und weiß werden ſollen, man im Anfang des Wirkens die beide blaue in eine, und die beide weiſſe zuſammen in die andere Hand nehmen, die Kegel auf die ſchon geſagte Art wechſelsweiſe fallen laſſen, von einer Hand in die andere gleichſam ſpielen, und mit den Fingern derſelben auffaſſen müſſe.

Auſſer dieſen runden Schnüren gibt es auch andere **Ekigte** und vorzüglich die ſogenannte **Ungariſche Schnüre**, allein dieſe laſſen ſich beſſer zeigen als beſchreiben, weil ſie aus vielen, ja öfters 11, 15 bis 17 Kegeln beſtehen und auf der Kugel gewirkt werden. Die Beſchreibung würde mehr verwirrt als verſtändlich, und man nach deren Durchleſung eben ſo viel wiſſen als zuvor. Man liefert daher auch nichts von der Art ihrer Verfertigung, hingegen wird es nicht unſchiklich ſeyn, hier noch zwei andere Arten Schnüre anzuführen, von welchen die eine Art **gedreht**, die andere aber **überſponnen** wird, daher ſie auch den Namen der gedrehten und überſponnenen Schnüre haben.

Zur Verfertigung der gedrehten Schnüre hat man eine eiſerne Spindel nöthig. Will man die Schnüre etwas dick und etwa von ſechsfachem Faden haben, ſo nehme man den Faden dreifach, verlangt man ſie aber dünn und nur etwa vierfach, ſo nimmt man den Faden zweifach, knüpft es vornenher an die umgebogene Spitze der Spindel, faßt den Faden ſamt dem Knauel mit ausgeſtrekter linker Hand, legt die Spindel auf das Knie, und ſchnellt ſie mit der rechten Hand abwärts davon ab, damit die Fäden zuſammenlaufen, und ſich überdrehen, wickelt die Fäden von neuem auf die Spindel, ſchnellt ſie wieder wie zuvor von dem Knie ab, und wiederholt diß ſo oft, als man's zur beliebigen Länge nöthig hat. Sobald nun alles fertig iſt, nimmt man dieſe ſo gedrehte Schnüre von der Spindel ab, wickelt ſie doppelt mit der rechten auf die linke Hand, hängt die Spindel in die Mitte derſelben ein, und verfährt ganz ſo damit, wie zuvor, nur diß muß man dabei beobachten, daß man die Spindel nicht über das Knie abwärts, ſondern gerade im Gegentheil aufwärts ſtreicht, damit ſich die Schnüre nicht wieder aufdrehen mögen.

Zu den überſponnenen Schnüren gehört ein beſonderes eiſernes Rädlein; dieſes beſteht aus zwei ſehr nett abgetheilten und gezahnten Rädern, die beide an einer langen gleichfalls eiſernen Stange an beiden Enden befeſtigt ſind. Die Stange iſt in der Mitte getheilt und ſo beſchaffen, daß man ſie ausziehen, lang und kurz nach

Be-

Belieben machen kan; jedes dieſer beiden Räder ſchließt ſich oben in ſeinen beſondern Trieb, deren jeder mit einem halben fingerslangen Steft, der vornen einen umgebogenen Haken hat, verſehen iſt, an welchen man die fädene und ſeidene Schnüre, ſo wie auch den Drat, der überſponnen werden ſoll, befeſtiget; an eben dieſen Haken knüpfet man die Seide, die Gold- und Silberfäden, oder auch dergleichen Schienen an, faßt ſolche auf ein Röllchen aufgewickelt in die linke Hand, und dreht mit der rechten die Handhebe, und mit derſelben das Rädlein, Triebe und Haken zugleich herum, wodurch dann die Schnüre auf die verlangte Art überſponnen werden, doch muß man dabei Achtung geben, daß ſich die Seide, die Gold- und Silberfäden oder die Schienen hübſch glatt anlegen, und nicht ſchetterend werden, denn diß iſt hierinn der gröſte Vortheil.

Die **Materie, woraus ſolche Schnüre gemacht werden**, von welcher Art ſie immer ſeyn mögen, beſteht aus Zwirn oder Faden, gemeinem oder Kamell-Garn, Seide, Gold und Silber.

Die von Faden gewirkte Schnüre gebraucht man meiſt zu den Zügen, um die Küſſen der Bette damit zu überziehen und einzuſchnüren. Wenn aber dieſe Ueberzüge von blau und weiſſem Cöllniſch gemacht ſind, hält man es faſt für nöthig, ſich hierzu auch blau und weiß durcheinander gewirkter Schnüre zu bedienen.

Die

Die Schnüre von gemeinem oder Kamell-Garn, ſie ſeyen gleich gewirkt, gedreht, oder überſponnen, werden, jedoch ſelten, zu allerlei von dergleichen Materie gemachten Dingen angewendet, vorzüglich aber bedient man ſich derſelben auf Kleider, wo die Knöpfe ebenfalls von Kamellgarn gemacht ſind, beſonders da ſie länger halten ſollen, als die gedrehte.

Die Seidene benuzt man zu mancherlei Galanteriearbeiten, Seidengeſtik, Neſteln ꝛc.

Die goldene, ſilberne oder auch aus Gold und Silber zuſammengeſezte Schnüre, ſie mögen hernach gewirkt, gedreht oder überſponnen ſeyn, werden beinahe am meiſten unter allen obigen auf die erwähnte Art, auch auf Hüten ꝛc. gebraucht.

Von Verfertigung der Franzen.

Franzen zu machen iſt eine dem Frauenzimmer ſehr nüzliche und anſtändige Arbeit; man bedient ſich derſelben auf mancherlei Weiſe zur Verzierung allerlei Galanterien, beſonders zu Kleidungen, Teppichen und Vorhängen. Je nachdem daher der Gebrauch iſt, nachdem werden auch die Materialien dazu gewählt, als: Zwirn und Faden, Seide und Kamellgarn, Gold und Silber. Es iſt ein rühmliches Zeichen des Fleiſſes und beſonderer Geſchicklichkeit, wenn ſich

ſich ein Frauenzimmer hierinn ſelbſt helfen, und ſolche mit eigenen Händen verfertigen kan.

Hauptſächlich gibt es **zweierlei Arten Franzen, dicke und durchgebrochene.** Beide werden auf einer Wirkkugel gemacht.

Zu den **dicken Franzen** gehören gemeiniglich 6, 8 bis 10 Kegel, welche mit Faden, Seide, Kamellgarn, Gold und Silber, oder was man ſonſt hiezu gewählt hat, umwickelt werden. Ueber dieſe Anzahl Kegel nimmt man noch einen andern, ſo daß dieſer den obigen beigezählt jedesmal eine ungerade Zahl macht, dieſen ungeraden Kegel umwickelt man gleichfalls mit der gewählten Materie, doch ſo, daß dieſelbe, es ſeye gleich Silber oder Gold, nach Proportion der Schnüre, je nachdem ſie nemlich dick oder dünn werden ſollen, ſechs- oder achtfach genommen wird. Alle dieſe Fäden von den bewickelten Kegeln knüpft man oben zuſammen, ſchneidet von Papier ein Muſter, etwas breiter, als die Franzen werden ſollen, ziehet darauf zwei Linien, welche die rechte Breite der Franzen bemerken; alsdann ſtekt man eine Stecknadel rechter Hand oben zum Anfang an die eine Linie, und fährt mit dem lezten dickumwickelten Kegel bis an den Riß der andern Linie heraus, ſtekt daſelbſt ebenfalls eine Stecknadel ein, nimmt hierauf den dickumwickelten Kegel in die linke Hand, legt mit der rechten von den andern Kegeln den erſten darunter, und den andern über den dickumwickelten Kegel, ferner den dritten darunter, und den vierten darüber,

über, der fünfte muß ebenfalls unter den dicken Kegel und der sechste darüber kommen. Hat man nun eine Linie fertig, ſo ſtekt man wieder zwei Stecknadeln dicht daran auf die beide aufgeriſſene Linien, und fährt mit obiger Arbeit fort, doch ſo, daß der unten liegende Kegel von der rechten Hand wieder aufgehoben, und über den dickbewickelten Kegel gelegt wird, wodurch der obere unter denſelben zu liegen kommt, und ſich folglich beide in einander verſchlieſſen. Auf dieſe Art muß man ſo lang fortfahren, bis die verlangte Länge der Franzen erreicht und fertig iſt, da man ſie denn nur noch untenher mit einer Scheere aufzuſchneiden hat.

Die **durchgebrochene Franzen** beſtehen aus unterſchiedenen Muſtern, deren jedes mehr oder weniger Kegel erfordert, je nachdem eins von dem andern in der Art und Arbeit unterſchieden iſt, daher fällt auch die Beſchreibung ſchwer. Damit wir aber doch etwas davon erwähnen, ſo nimmt man z. B. dreizehn Kegel, zwölf derſelben werden in 3 Theile abgetheilt, der dreizehnte wird, ſo wie es bei den dicken Franzen geſchieht, mit ſechs= oder achtfachem Faden, Seide, Gold oder Silber umwickelt, und auf die daſelbſt geſagte Art hin und her geführt. Iſt man nun mit dem dickbewickelten Kegel durch alle zwölf andere vier bis fünfmal durchausgefahren, ſo, daß man den einen Faden darüber und den andern darunter gelegt hat, ſo wird nur mit den vier erſten Kegeln auf dieſe Art fortgefahren, ei-

ne

ne Stecknadel eingeſtekt, auf gleiche Weiſe wieder zurükgewirkt, und noch eine andere ſolche Nadel oder Häftlein eingeſtekt, hierauf fährt man mit dem dicken Kegel wieder durch acht Kegel abwärts, ſtekt abermal eine Stecknadel ein, wirkt dann nur durch die vier leztere Kegel zurük, nicht aber durch alle acht, welches wohl zu merken iſt, ſtekt bei dieſen Kegeln, ſo weit man zurük gewirkt hat, wieder ein Häftlein oder eine Stecknadel ein, wirkt ferner durch die vier leztere Kegel auf gleiche Art vor ſich und hinter ſich zurük, und bezeichnet es jedesmal durch eine eingeſtekte Stecknadel. Endlich wirket man durch alle 12 Kegel wieder zurük hinaufwärts, und fängt die vorige Arbeit durch die 4 erſte Kegel von neuem auf die beſchriebene Art an. Wenn man alsdann wieder bis unten hinab gekommen iſt, wirkt man wieder vier bis fünfmal durch alle Kegel durch, wie man gleich Anfangs gethan hatte, und zwar ſo lang, als es das vorgegebene Maas von der Länge der Franzen nöthig macht.

Von den leinenen Schmalbändlein.

Der vielfältige Gebrauch, und die Menge dieſer Bändlein, die an allen Orten verſchloſſen werden, iſt Beweis genug ihrer Nüzlichkeit. Es iſt unmöglich zu erzählen, wozu und auf wie vielerlei Arten ſie gebraucht werden können, ich will nicht ſagen, weis, wie ſie von dem Stuhl kom-

kommen, ſondern ſie werden noch überdiß blau, ſchwarz, roth, grün und mit allerlei ſchiklichen gebrochenen Farben gefärbt, und taugen alſo zum Binden, Einfaſſen ꝛc.

Man hat aber, wenn man ſie wirken will, einen gewiſſen Stuhl dazu nöthig. Zum Zettel nimmt man gemeiniglich zwanzig bis vier und zwanzig entweder gebleichte oder ungebleichte Fäden, je nachdem ſie nemlich ſchmal oder breit ſeyn, weis bleiben oder gefärbt werden ſollen. Dieſe Fäden werden auf die Wellen an dem Stuhl aufgewunden, und hierauf in den hölzernen ſogenannten Reitkamm (von welchem zuvor das darüber gemachte Holz abgenommen worden iſt) eingelegt, und zwar in jeden Zinken 2 Fäden, dann wird das herabgenommene Holz wieder darauf gelegt, und mit einem eingeſtekten Zweck befeſtigt. Nun zieht man dieſe Fäden durch die in der Mitte herabhangende und unten an beiden Schemeln befeſtigte Kämme, und zwar einen Faden in das daſelbſt befindliche Löchlein, den andern aber neben bei, und ſo fort, damit ſich die Fäden recht theilen; dieſe alle werden wieder durch einen beſondern von Rohr gemachten Kamm, und zwar durch jede von deſſen Abtheilungen zween Fäden gezogen, auch damit ſie nicht herausſteigen, befeſtigt. Hierauf wickelt man einen beſondern Zwirn auf kleine Kegelein, die faſt den Wirkkegeln gleichen. Alsdann wird jedesmal ein Schemel nach dem andern getreten, mit den Kegeln wechſelsweiſe durchgefahren, und mit dem Rohrkamm zuſammen geſchlagen. Auf

dieſe Art fährt man immer nach Belieben fort, bis die Länge dieſer Bändlein abgewirkt, und der angezettelte Zeug verarbeitet iſt.

Vom

Zeichnen und Mahlen.

Wüßte das Frauenzimmer, wie nüzlich und nöthig ihnen das Reiſſen oder Zeichnen wäre, ſie würden ſich gewis weit mehr angelegen ſeyn laſſen, daſſelbe gründlich zu lernen, als es insgemein geſchieht. Man hat zwar in neuern Zeiten die Wichtigkeit dieſer Kunſt für das Frauenzimmer beſſer eingeſehen, und es gibt ſchon manche unter ihnen, welchen ihre darinn erworbene Geſchicklichkeit Ehre macht, aber doch wendet man im Ganzen genommen immer noch nicht die gehörige Sorgfalt darauf. Wollen ſie etwas feines ausnähen, wirken, ſticken, ſo müſſen ſie dazu einen aufgeriſſenen Entwurf oder ſogenannten Riß haben, den ſie nachmachen. Sind ſie nun im Zeichnen unerfahren, ſo reiſſen ſie denſelben mühſelig und überal mangelhaft ab, oder ſtempeln ihn, mit Stecknadel durchſtochen, krumm und elend nach, ſo daß, wenn er gegen einen wolgemachten Riß gehalten wird, er demſelben ſo wenig gleicht als Tag und Nacht. Die Arbeit kan dann ebenfalls keine beſſere Art und Form bekommen, als der Riß an ſich ſelbſt hat, geſchweige wenn ſolche Muſter alt werden, und man gerne neue haben möchte, da fehlt es nicht

nur

nur an der Erfindung, ſondern wenn man auch etwas ausgeſonnen hat, weißt man es nicht anzubringen, zu entwerfen und geſchikt vorzuſtellen. Ueberal hat man keine Mahler, die hierinn an die Hand gehen könnten, zudem ſchicken ſich nicht alle zu dieſer Arbeit, weil ſie ſich entweder nicht dazu gebrauchen laſſen, oder aber ſich in dieſe Arbeit nicht wohl finden können, ſie entweder gar zu ſchwer, kraus und mühſam, oder öfters gar wider die Hand machen; ein Frauenzimmer aber, das im Reiſſen erfahren iſt, kan ſich hierinn tauſendmal beſſer helfen, und nach der Art einer jeden Arbeit die Zeichnung auf das vortheilhafteſte einrichten, welches Mahler nicht können, weil ſie von dem künſtlichen Nähen oder Sticken ſelbſt keine Wiſſenſchaft haben. Frauenzimmer, welche ſich an dem bunten Geſtick oder dem jezt aus der Mode gekommenen Bilderſtich beluſtigen, haben neben dem Zeichnen auch das Mahlen nöthig, nicht nur um jedem Ding ſeine gehörige Farbe zu geben, ſondern auch Licht und Schatten recht anzubringen. Hiebei iſt **beſonders** zu rathen, daß ſie ſich befleißigen, eine **gute Haltung zu lernen**, damit z. E. die Blätter an einer Blume ſich ſchön auseinanderheben, man die, welche vornen oder hinten ſtehen, deutlich unterſcheiden kan, und ſie nicht ſo flach und plat anzuſehen ſind.

In **Landſchaften** hat man auf drei- bis viererlei Böden und Proſpecte Achtung zu geben, wovon der hinterſte und was ſich in die Ferne hinauszieht, ſchön lind gehalten werden muß,

der mittlere iſt ein wenig lebhafter, aber doch mit gebrochenen Farben vorzuſtellen, der vordere friſch und hell, der Vorgrund aber dunkel, damit eins das andere, und zwar dieſer (Vorgrund) alles wohl ausdrucke. **Figuren** oder **Bilder**, beides zu zeichnen und zu mahlen, iſt ſchwer, weil ſie eine gute Stellung erfordern, und ſehr wohl gemacht ſeyn müſſen, denn der geringſte Fehler der Zeichnung fällt gleich in die Augen, und bringt eine Mißgeſtalt des ganzen zuwege, welches aber bei Blumen und Landſchaften nicht geſchieht, auch eher zu entſchuldigen iſt, die Natur bindet ſich ſelbſt hierinn nicht ſo genau, und es iſt ja eben ſo bald ein krummer als ein gerader Baum, ein hoher als ein niederer Berg zu finden, daher legen ſich auch wenige Frauenzimmer eigentlich auf die Zeichnung der Figuren, wiewohl es auch welche gibt, die ſich hierinn vorzüglich auszeichnen, doch ſind derſelben, wie geſagt, ſehr wenige.

Nächſt den **Blumen** und **Landſchaften** iſt ihnen die Zeichnung der **Früchte** vorzüglich nüzlich, weil ſie dieſelbe ſowohl im weiſſen als bunten Genäh benutzen und anwenden, auch wohl öfters mit Blumen vermiſchen, mancherlei Laubwerke damit ausfüllen, Feſtinen zuſammen ſezen, und auf vielfältige Art anbringen können.

Vor allem dient ihnen, mancherlei **Laubwerk** zu zeichnen, die Blätter artig zu ſchrenken und zu überwerfen, in einen Schwung zierlich durcheinander zu ſchlingen, doch ſo, daß es (das Laubwerk) wenige Abſätze bekomme, und doch

nicht dick auf einander pfropfe, ſondern eine ſchöne Lauterkeit behalte und hübſch auseinander falle. Es iſt aber ein ziemlich gemeiner Fehler, daß das Frauenzimmer, ehe es noch recht zeichnen kan, ſich ſogleich auf das Mahlen legt, weil dieſes beſſer in die Augen fällt. Sie werden dadurch vom Zeichnen abgehalten, und gelangen zu keiner Vollkommenheit darinn, da ihnen doch daſſelbe weit nüzlicher ja der Grund vom Mahlen iſt. Man thut daher weit beſſer, wenn man zuerſt nach guten Zeichnungen ſo lange kopirt, bis man eine feine Rundung, freie Hand, gewiſſes Augenmaas und Proportion zu beobachten gelernt hat, dann **nach dem Leben zu zeichnen** anfängt, und ein Ding, beſonders aber die Blumen nach unterſchiedenen Proſpekten und Wendungen vorſtellt und abbildet; auf dieſe Weiſe wird man ſehr weit kommen, das Mahlen um ſo viel leichter begreifen, die Farben deſto beſſer nach dem Leben machen, auseinander heben, beides an dem gehörigen Ort zu vertiefen, und wo es nöthig iſt, zu erhöhen wiſſen.

Noch haben wir eines Hauptvortheils nicht gedacht, den das Zeichnen dem ſchönen Geſchlecht gewährt. Es iſt die Verfeinerung ihres Gefühls für das Schöne, die Ausbildung ihres Geſchmaks in Rükſicht auf die bildende Künſte.

Wie manches Frauenzimmer wird nicht um ihr Urtheil über Kunſtſachen gefragt? Man will nicht ſcheinen, als ob man nichts davon verſtünde, wagt ein Urtheil, und verräth oft dadurch einen ſolchen Mangel an richtigem Gefühl für

das Schöne, daß die Anweſende nicht umhin können, einem ſolchen Frauenzimmer allen Geſchmack abzuſprechen. Wie oft hält man nicht die elendeſte Sudeleyen für ſchöne Mahlereyen, ſchlechte Kupferſtiche für gute, und ſo durchgängig bei allen Kunſtſachen. Verſtünde man nur ein wenig vom Zeichnen und Mahlen, ſo würde diß nie geſchehen. Selbſt die Schönheiten der Natur lernen wir beſſer ſchätzen und fühlen, wenn wir zeichnen können. Alles diß iſt unläugbare Wahrheit. Hätte alſo das Zeichnen ſonſt keinen Nutzen für das Frauenzimmer, ſo wäre dieſer ſchon groß genug, um es für die darauf gewandte Zeit und Mühe reichlich ſchadlos zu halten.

Anweiſung, allerhand welſche Blumen von Leinwand zu machen.

Die **Leinwand** muß zu dieſen **welſchen Blumen** weiß und rein ſeyn, je zärter ſie iſt, je ſchöner werden die Blumen. Inſonderheit aber muß man bemerken, daß die Leinwand zu den Blumen, welche die Natur weiß gebildet hat, anders müſſe bereitet werden, als zu den bunten. Zu den **weiſſen** Blumen muß zuerſt von dem ſchönſten und feinſten weiſſen Tragant zwei Tage in friſches Brunnenwaſſer eingeweicht werden, damit er recht dick wird, dann nimmt man ein groſſes Glas (kein Trinkglas), waſcht es reinlich, ſtreicht die Leinwand mit einem beinernen

nen Meſſerlein darauf von dem eingeweichten Tragant, läßt es an der Sonne oder bei einem warmen Ofen trocknen, doch bei keiner allzujähen Hitze, damit die Leinwand nicht gelb wird. Sobald ſie nun getrocknet und recht ſteif iſt, zieht man ſolche von dem Glas ab, ſchneidet die Leinwand in der Form, wie ſie zu jener Blume gehört, und zum Binden erfordert wird.

Zu den **gefärbten Blumen** kan man die Leinwand nehmen, welche zu den weiſſen Blumen zu gelb ſieht. Zu dieſen weicht man reinen Gummi über Nacht in friſches Brunnenwaſſer, ſeiht ihn alsdann durch ein Tuch, damit das Unreine wegkommt, ſtreicht nach dieſem die Leinwand, wie oben gemeldt, auf einem Glas mit Tragant, läßt es trocknen, und bereitet es zum ſchneiden und binden, hierauf mahlt man ſie nach jeder Art der Blumen, läßt ſie trocknen, und beſtreicht die Blätter wieder ſo lang mit dem eingeweichten Gummi, bis ſie einen ſchönen Glanz bekommen. Es iſt aber hier noch zu bemerken, daß die Blätter zu den Blumen gebogen, und in ihre Form gebracht werden müſſen, wann ſie noch naß ſind, ſonſt brechen ſie gerne. Das beſte iſt, wenn ſie bei dem Ofen gebogen und zugleich getroknet werden.

In Anſehung der Bereitung der **Stiele zu den Blumen** iſt zu wiſſen, daß, wann die Blätter zu den Blumen formirt und geſchnitten ſind, man keinen ſonderlich dicken Drat nehmen ſoll, denn er darf nur ſo ſtark ſeyn, daß ſich die Blumen nicht davon biegen, auch müſſen dieſe ſo

ſubtil als möglich angebunden werden. Alsdann nimmt man reine Baumwolle, die nicht knotigt iſt, oder wo man's haben kan, ſchönen Seidewad, wickelt die Baumwolle oder den Seidewad um den Stiel, ſo dick, bis es die Form zu jeder Art Blumen hat. Sobald diß geſchehen iſt, beſtreicht man den Stiel von dem eingeweichten Gummi, und läßt es troknen, dann werden ſie mit der Farbe beſtrichen und wieder getroknet, und diß ſo lang, bis die Baumwolle bedekt, und die Farbe ſchön daran wird, alsdann muß man ihnen den Glanz mit dem eingeweichten Gummi wie den Blättern geben. Wenn ſie nun fein gleich gewickelt und recht gemahlt ſind, ſo werden ſie ſo ſchön, daß man faſt nicht erkennen kan, wovon ſie gemacht ſind.

Weiſſe Zinken oder Hyacinten zu machen.

Man nimmt von der zubereiteten Leinwand, ſchneidet davon nach einem hierzu gezeichneten Muſter ſechs Blätlein, biegt und formirt ſolche den Blümlein ähnlich, und bindet ſie ſo ſubtil als möglich an; es können ihrer aber 10, 12 bis 14 an einen Stengel gemacht werden. Wann diß geſchehen iſt, mahlt man ſie mit zart abgeriebenem feinem Bleiweis; ſollen ſie etwas röthlicht oder fleiſchfarb werden, ſo kan man ſie mit abgekochtem Fernambuk nach dieſer Art ſchattiren, und ihnen ſamt den Stielen den beſchriebenen Glanz geben.

Weiſſe Roſen.

Man nehme ein wenig eingeweichten Saffran, und färbe damit dicke aber doch zarte Leinwand, daß ſie gelb wird, und den Roſenbuzen gleicht, alsdann ſchneidet man die innere Blätter von ganz falb gefärbter roſenfarber Leinwand, die äuſſerſte aber von der weiſſen hiezu bereiteten Leinwand, ſtoßt guten Leim in einem Mörſel zu Pulver, und läßt ihn gemach vergehen, damit er recht hart wird, dann kan man die gebogene Blätter an den Stiel machen, und die Roſen formiren, vor allem aber muß man darauf ſehen, daß ein ordentlicher Knopf erhalten (gemacht) werde. Hierauf macht man den Stiel mit Baumwolle wie vorgedacht, reibt nach dieſem grüne Farbe ab, nimmt Auripigment oder Bleigelb wie auch harten Indig alles durcheinander, ſo hat man die Farbe, wie ſie zu den Roſen gehört, ſie darf hell und dunkel nach Belieben gemacht werden. Wann dieſe Farbe recht fein abgerieben iſt, kan man mit Gummi geſteifte Leinwand nehmen, die Blätter formiren und färben, und ihnen den bemeldten Glanz geben.

Weiſſe Lilien

ſehen am ſchönſten, wenn ſie gemacht werden, wie die Leinwand ſchön weiß an ſich ſelbſt iſt. Die Blätter können alſo, wenn ſie nach der Form geſchnitten ſind, mit dem eingeweichten Tragant vermittelſt eines Pinſels angefeuchtet,

und zugleich bei'm Ofen getroknet werden, den Samen aber kan man mit fein geriebenem Rauſchgelb machen, und wie bewußt, die Blätter an den Stiel formiren. Die Farbe zu den Stielen wird auf folgende Art zubereitet: Man reibt Saftgrün und ein wenig Bleigelb miteinander zart ab, beſtreicht die grüne Blätlein und den Stiel damit, und gibt ihnen den vorgemeldten Glanz, den Blättern aber ſamt den Blumen darf man weiter keinen Glanz geben, denn dieſe müſſen wie die Roſenblätter bleiben, und wie die Leinwand an ſich ſelbſt iſt.

Pomeranzenblüte.

In die Pomeranzenblüte kan man zuerſt den Butzen von dicker zarter Leinwand verfertigen, und etlichmal in zuvor eingeweichten Saffran eintunken, ſo lang bis er hoch gelb wird, und die rechte Farbe bekommt, nach dieſem ſchneidet man die Blätlein, biegt und formirt ſie zurecht. Dieſe Blätter müſſen mit zart geriebenem feinem Bleiweis gemacht werden, den Glanz aber muß man ihnen mit dem eingeweichten Tragant geben, ſie öfters beſtreichen, die Stiele und Blätter hingegen mit lichtgrüner Farbe mahlen. Zu dieſer (Farbe) nimmt man Saftgrün, Bleigelb und feines Bleiweis, reibt alles ſchön klar ab, beſtreicht die Blätter damit, und macht den Glanz mit Gummi. Noch iſt hiebei zu merken, daß man die Knöpfe von Seidewad oder ausgekämmter Seide formiren müſſe.

Zu den weiſſen gefüllten Violen

müſſen die Blätter von der bloſſen geſteiften Leinwand geſchnitten werden, das aber, welches ſtatt des Buzens iſt, muß in's Grünlichte fallen; es wird gewöhnlich nur von Pappier gemacht, und ganz mit einer dünnen Farbe beſtrichen, ſo ſieht es ſehr ſchön. Die Knöpfe können auch von Seidewad oder gekämmter Seide gemacht, und theils grün beſtrichen theils auch weiß gelaſſen werden. Weil zu dieſen Blumen nicht viel Blätter kommen, ſo kan man ſolche leicht ſubtil zuſammen binden, die Stiele und Blätter aber müſſen von einer lieblich grünen Farbe gemahlt werden; zu dieſer nimmt man grüne Erde mit feinem Bleiweis vermiſcht, doch daß ſie nicht gar zu weiß wird. Wann nun dieſe zart auf dem Riebeiſen abgerieben iſt, können die Blätter gemahlt, und mit dem eingeweichten Gummi glänzend gemacht werden.

Welſche Hyacinthen oder Tuberoſen.

Dieſe Blumen ſind zwar ihrer Art nach weiß, weil ſie aber etwas Rothes dabei haben, können ſie nicht von bloſſer weiſſer Leinwand gemacht werden, ſondern man ſchneidet zu einer Blume vier Blättlein, beſtreicht ſolche mit fein geriebenem Bleiweis, auf der auswendigen Seite aber ſchattirt man ſie mit abgeſottenem Fernambuk, und gibt ihnen hernach den Glanz mit Gummi. Die Stiele müſſen ziemlich dick gemacht werden, es iſt daher wohl darauf Achtung

tung zu geben, daß ſie nicht knokericht bleiben; die kleine Blätlein und Stiele müſſen Grasgrün ſeyn. Hierzu kan deſtillirter Grunſpan, mit etwas Bleigelb vermiſcht, abgerieben werden.

Weiſſe Tulipanen.

Man nehme ſchöne weiſſe mit Gummi geſteifte Leinwand, ſchneide die ſechs Blätter, wie ſie zu einer Tulpe gehören, und beſtreiche ſie auf beiden Seiten mit fein abgeriebenem Bleiweis. Wann ſie getroknet ſind, ſchattire man ſie auſſen an den Enden, ſo wie auch am Ende gegen dem Stiel zu, mit ein klein wenig Fernambuk. Den Samen kan man mit abgeriebener Beinſchwärze anfärben. Blätter und Stiele können gleich andern Tulipanen gemacht werden, wie ſolches hernach beſonders beſchrieben werden wird.

Allerhand Tulpen von Leibfarbe und weiß ſchattirt.

Wann die Tulpenblätter, wie vorgemeldt, zubereitet ſind, ſo ſchattirt man ſie mit Florentinerlak und mit Fernambuk oder roth geſottenem Bräſill (Braſilienholz). Will man ſie dunkler haben, ſo kan man ſie mit geriebener Beinſchwärze am Ende der Blätter auftiefen, und an dem Stiel etwas ſchwarz eintuſchen, aber nicht zu viel, damit es nicht zu ſchwarz herauskommt, nach dieſem gibt man ihnen den bewußten Glanz. Der Samen, der Stiel und die Blätter müſſen nach der erſt noch folgenden beſondern Beſchreibung verfertigt werden.

Tuli=

Tulipanen nach der Leibfarbe ſchattirt.

Nach der ſchon zuvor angezeigten Zubereitung der Blätter nimmt man zartgeriebenen Zinnober, ſchattirt ihn mit abgeriebener rother Erde; will man ihn noch dunkler haben, ſo kan man ein wenig Beinſchwarz beimiſchen, vertieſen (ſchattiren) und alſo troknen laſſen. Stiel, Blätter und Glanz müſſen wie bei andern Tulipanen gemacht werden.

Gelb und rothe Tulipanen.

Wann die Blätter von der geſteiften Leinwand geſchnitten und auf den Model gerichtet ſind, ſo bemahle man ſie auf beiden Seiten von zartgeriebenem Bleigelb, und ſchattire ſie hierauf mit feingeriebenem Zinnober, den Schatten aber gibt man mit geſottenen Bräſilſpänen, am Ende gegen dem Stiel werden ſie mit etwas Grün getuſcht.

Ganz gelbe Tulipanen.

Die zuvor von der geſteiften Leinwand geſchnittene und auf die Mödel gerichtete Blätter werden auf beiden Seiten mit fein abgeriebenem Bleigelb gemahlt, und am Ende mit Grün getuſcht, nach dieſem gibt man ihnen den Glanz. Dieſe Tulipanen können auch auf folgende Weiſe gemacht werden. Färbt man nemlich zuvor die Leinwand in eingeweichtem Safflor, ſo kan man ſie hell und dunkel machen. Sie fallen, wenn ſie auf die Mödel gerichtet ſind, und ihnen der Glanz gegeben wird, ſehr hübſch aus.

Ganz

Ganz rothe Tulipanen.

Die Blätter bereite man wie ſchon gemeldt, reibe dann ein klein wenig rothe Erde unter Zinnober zart ab, und mahle die Blätter auf beiden Seiten damit, am Ende aber gegen den Stiel zu müſſen ſie mit ein wenig Beinſchwarz getuſcht werden, alsdann gibt man ihnen den Glanz. Will man aber nicht ſo viel Mühe darauf wenden, ſo kan die Leinwand nur in geſottenem Fernambuk gebeizt werden, denn je länger ſie in der Farbe liegt, je ſchöner wird ſie. Wenn die Blätter zuvor getroknet ſind, können ſie auf die Mödel gerichtet, und glänzend gemacht werden.

Wie die Blätter und Stiele zu den Tulipanen gemacht werden ſollen.

Zu den Tulpen müſſen die Stiele einerlei Farbe haben. Es iſt dabei vorzüglich darauf zu ſehen, daß die Farbe nicht zu dunkel werde, daher kan man etwas feines Bleiweis unter den Indig und das Auripigment nehmen. Wenn diß nun alles recht fein gerieben iſt, bemahlt man die Blätter mit einem Pinſel auf beiden Seiten, gibt ihnen den Glanz mit Gummi, und macht ſie an den Tulipanen allzeit mit Leim an.

Rothe Roſen.

Zu den Roſen darf die Leinwand von der Farbe nicht conſirt ſeyn, kan man aber recht zarte Leinwand dazu haben, ſo werden ſie am ſchönſten. Iſt nun die Leinwand ſchön weiß gewaſchen, ſo nehme man einen halben Vierling (4 Loth)

Loth) Potaſche, gieſſe ein halbes Maas friſches Brunnenwaſſer darüber, und laſſe es vergehen, hierauf nimmt man einen halben Vierling Saflor, waſcht denſelben ſo oft aus kaltem Waſſer, bis das Gelbe weg iſt, und das Waſſer lauter (hell) davon geht, dann drukt man ihn ſauber aus, ſeihet das lautere Waſſer von der eingeweichten Potaſche ab, ſchüttet es über den ausgedrukten Saflor, und wäſcht denſelben ſo lang in dieſem Waſſer, bis er die Farbe verliert. Hierauf drukt man ihn ſauber aus, und thut ihn weg, in das Waſſer aber gießt man ein Maas von dem beſten Weineſſig, ſo gibt es einen ſtarken Geſt (Gährung) als wollt' es zu dem Geſchirr herausſteigen. Diß läßt man ſich wieder ſetzen, wirft die Leinwand hinein, und wäſcht ſie ſo lang, bis ſie ſchön roſenfarb wird, dann nimmt man ſie wieder heraus, und wirft andere Leinwand hinein, dieſe wird etwas heller roſenfarb, und wann auch ſie heraus iſt, kan man wieder andere Leinwand noch heller färben, und diß ſo lang treiben, bis die Farbe aus iſt. Dieſe Farbe wird eine ſo angenehme Schattirung geben, daß ſie den natürlichen Roſen ganz ähnlich kommt. Ehe aber die ſo gefärbte Leinwand ganz trocken iſt, muß man ſie aus friſchem Waſſer auswaſchen, nach dieſem nimmt man dick gekochte weiſſe Stärke, zieht die gefärbte Leinwand durch, und läßt ſie troknen, man muß ſie aber noch naß fein glatt ſtreichen, damit ſie nicht runzlicht wird, alsdann kan man die Blätter daraus ſchneiden, den Buzen gelb machen, wie diß bei den weiſſen Roſen

ge-

geſchieht, und die Blätter zuſammen leimen, daß ſie die rechte Geſtalt einer Roſe bekommen. Hiebei iſt noch zu bemerken, daß die rothe Blätter keinen Glanz erhalten, ſondern ſo bleiben müſſen, wie ſie von der Farbe kommen. Die grüne Blätter aber werden wie bei den weiſſen Roſen zubereitet; um ſolche deſto natürlicher zu machen, kan man auch von lebendigen Roſen Dorne abbrechen, und mit Leim ſubtil anmachen.

Zucker = Roſen.

Man nimmt ſchöne zarte Leinwand, und färbt ſolche mit Tornaſol=Flecklein; ſind aber dieſe zu theuer, ſo ſiede man Fernambuk mit ein wenig Alaun ab, daß es eine dicklichte Farbe wird, in dieſe kan die Leinwand getunkt werden, je öfter man ſie durchziehet, je röther wird ſie. Dieſe Roſen können auch nach der Schattirung gefärbt werden. Hierzu muß die Leinwand geſtrekt werden, wie ſchon bei den vorhergehenden Roſen gemeldet worden iſt, man darf ſie aber nicht reiben, denn dieſe Farbe geht ſonſt wieder aus, ſo darf man ihr auch keinen Glanz geben. Die Blätter und Butzen müſſen, wie ſchon öfters geſagt worden, angeleimt, desgleichen auch die Stiele mit Dornen verſehen werden.

Gelbe Roſen.

Man färbt ſchöne zarte Leinwand in eingeweichtem Saffran oder geſottenen gelben Bräſilſpänen ſo hell, als es zu dieſen Roſen gehört,

läßt ſolche troknen, ſtärkt die Leinwand wie zu den rothen Roſen, ſtreicht ſie dann ſchön glatt, und läßt ſie trocken werden; nach dieſem nehme man grün gefärbte Leinwand, mache davon einen Butzen, ſchneide die gelbe Blätter, und leime ſie, wie bewußt, an den Stiel. Wann diß geſchehen iſt, müſſen die Blätter und der Stiel wie bei den andern Roſen angefärbt werden.

Rothe Türkiſche Violen.

Zuvor mit Gummi geſteifte Leinwand färbt man in abgeſottenen rothen Braſilſpänen, läßt ſie alsdann troknen, ſchneidet und biegt die Blätter, gibt ihnen den bewußten Glanz, und macht ſie hierauf ſubtil an den Drat an. Die grüne Farbe zu den Stielen und Blättern muß dunkler ausſehen als die Blumen, zu dieſem Ende kan man Indig und Bleigelb auch ein wenig Bleiweis zart unter einander reiben, die Blätter und den Stiel auf beiden Seiten damit beſtreichen, und den Glanz mit Gummi, wie vorerwähnt, geben. Zu dieſen Violen müſſen die Blätlein entweder grün oder weiß geſprengt, die Blätter aber ſchön kraus gebogen werden.

Gelbe gefüllte Violen.

Zu dieſen Violen muß man die Leinwand in eingeweichtem Saffran ganz hellgelb färben, die Blätlein in der Mitte lichtgrün machen, ſolche aber gröſſer biegen, und die Blumen kleiner binden; der Glanz wird ihnen von zuvor eingeweichtem Gummi gegeben; zu den Blättern und

Stielen nimmt man Saftgrün und feingeriebenes Bleigelb; ſie bekommen auch den Glanz.

Roſenfarb geſprengte Violen.

Man reibt Florentiner-Lak mit ein wenig feinem Bleiweis zart ab, beſtreicht die zuvor mit Gummi geſteifte Leinwand auf beiden Seiten, läßt ſie ſo troknen, und macht hierauf von klar geriebenem Bleiweis kleine weiſſe Streiffe hinein, denn je kleiner die Blätlein ſind, deſto heller müſſen ſie in der Farbe ſeyn. Iſt diß nun ſo geſchehen, ſo gebe man ihnen den Glanz und färbe die Blätter ſamt dem Stiel auf die vorgeſagte Art.

Zu Einfachen gelben Violen

muß die Farbe etwas höher gemacht werden. Man kan daher die Leinwand mit gelb geſottenen Braſilſpänen färben, ſie recht troknen laſſen, dann kleine Streife von zart geriebenem Zinnober, der mit ein klein wenig rother Erde vermiſcht iſt, in die Blätter aber nur auf einer Seite mahlen. Wann ſie wieder getroknet ſind, gibt man ihnen den Glanz. Der Saam̄e oder Butzen kan mit einer lichtgrünen Farbe, die von deſtillirtem Grünſpan und Bleiweis zart gerieben iſt, übermahlt werden, die Blätter und Stiele aber beſtreicht man mit dunkelgrüner Farbe, zu dieſer kan man Saftgrün, Bleigelb und ein wenig Beinſchwarz nehmen, alles fein reiben, die Blätter und Stiele damit beſtreichen, und ihnen den bewußten Glanz geben. Die Garten-

ten= oder Feldviolen werden nur mit eingeweichtem Saffran gefärbt, und die Blätter auf beiden Seiten gelb gelaſſen. Das nemliche wird auch bei den weiß= und rothen Nachtviolen beobachtet.

Blaue Violen.

Hierzu nimmt man von der zärteſten aber doch dichten Leinwand, färbt ſie mit blau geſottenen Braſilſpänen, und läßt ſie troknen, alsdann ſchneidet und biegt man die Blätlein, gibt ihnen den Glanz mit Gummi, und leimt ſie ſubtil an die Stiele. Die grüne Farbe muß von deſtillirtem Grünſpan, Bleigelb und Bleiweis fein gerieben, und das Nöthige damit beſtrichen werden. Sobald es getroknet iſt, gibt man ihm ebenfalls den Glanz, wie ſchon oft gemeldt worden iſt.

Blaue Hyacinten.

Aus zarter mit Gummi geſteifter Leinwand ſchneide man ſechs Blätlein, und leime ſolche ſubtil an den Stiel, alsdann vermiſcht man ſchöne blaue Stärke mit Bleiweis, reibt es klar ab, und beſtreicht damit die Blümlein. Sie müſſen aber etlichemal angefärbt werden, bis ſie recht ſind, dann bekommen ſie den bewußten Glanz. Die Blätter und Stiele müſſen mit hellgrüner Farbe gemacht werden, hiezu nimmt man deſtillirten Grünſpan und Bleigelb, reibt beides fein ab, und beſtreicht die Stiele damit; wann ſie trocken ſind, gibt man ihnen den Glanz. Blätter werden zu dieſen Blumen ſelten gemacht.

Roſenfarbe Hyacinten.

Man bereitet und ſchneidet die Blätter wie vorgemeldt, reibt hernach Bleiweis, mit ein wenig Zinnober vermiſcht, zart ab, daß die Farbe ganz Roſenfarb oder Fleiſchfarb wird, beſtreicht die Blätter, und macht die Blumen zurecht, wann ſie noch naß ſind. Nach dieſem laſſe man ſie troknen, und gebe ihnen den Glanz. Die Farbe zu den Stielen kan, wie bei den blauen Hyacinten, gemacht werden.

Zu Narciſſen

wird zarte Leinwand in eingeweichtem Safflor gefärbt. Es iſt aber dabei wohl Acht zu geben, daß die Leinwand nicht zu hochgelb wird. Hierauf ſtärkt man ſie mit weiſſer Stärke wie die rothe Roſen, ſtreicht ſie fein glatt, läßt ſie wieder troknen, ſchneidet dann die Blätter, und leimt ſie ſubtil an den Stiel. Zu den Hülſen lohnt es ſich der Mühe nicht, daß man eine beſondere Farbe anmacht, man darf daher nur ein Schifflein hellbraune Saftfarbe kaufen, und die Leinwand damit beſtreichen. Bei dieſen Blumen dürfen die Blätter nicht glänzend gemacht werden, ſondern nur bleiben, wie ſie von der Farbe und Steiffe kommen, hieraus können ſie einfach und gefüllt gemacht werden. Zu den Stielen reibt man Saftgrün und Bleigelb zart ab, beſtreicht ſie damit, und gibt ihnen den Glanz.

Ranunkeln.

Zu dieſen Blumen muß man dichte aber doch feine Leinwand nehmen, und nach der ſchon gegebenen Anweiſung mit Gummi zubereiten, dann ſchneide man die Blätlein von verſchiedener Gröſſe, und beſtreiche ſie von fein geriebenem Zinnober auf beiden Seiten, die innerſte oder kleinſte müſſen mit etwas Grün ſchattirt werden. Wann ſie trocken ſind, biegt man ſie, gibt ihnen den Glanz mit Gummi, leimt ſie dann zuſammen, macht den Stiel nach dißfalls ſchon ertheiltem Unterricht, bemahlt ihn mit abgeriebenem Saftgrün und Bleigelb, und trägt den Glanz, wie bewußt, auf.

Granatenblüte.

Hierzu nimmt man mit Gummi geſteifte Leinwand, färbt ſie mit fein geriebenem Mennig, der mit ein klein wenig Zinnober vermiſcht iſt, auf beiden Seiten an, läßt ſie dann troknen, ſchneidet die Blätter, und biegt (zerkrüppelt) ſolche, daß ſie der Granatenblüte ähnlich werden, gibt ihnen hierauf den Glanz, und bindet ſie an den Drat, alsdann formirt man die Hülſen über den Model mit obiger Farbe und Glanz, macht nun, wie bewußt, die Stiele mit Baumwolle, reibt eine Farbe von Umbra und ein wenig Beinſchwarz fein ab, färbt Leinwand mit grüner Erde und ein wenig Beinſchwarz, das beides zuvor zart gerieben iſt, ſchneidet zu beiden Seiten die Blätter daraus, und leimt ſie ſubtil an die Stiele, damit dieſe ja nicht zu dick werden.

den. Den Glanz muß man den Blättern und Stielen, wie bekannt, mit Gummi geben.

Nelken auf allerhand Arten zu machen.

1) Braunrothe.

Man ſiedet von den ſchönſten rothen Braſilſpänen mit ein wenig Alaun ab, bis ſie eine dicklichte Farbe geben, zieht alsdann feine Leinwand ſo oft durch die Farbe, bis ſie Nelkenbraun wird, ſie muß aber zwiſchen dem Färben allezeit wieder troknen. Iſt diß nun geſchehen, ſo gibt man der gefärbten Leinwand den Glanz, ſchneidet und biegt die Blätter zurecht, macht den Saamen von einer abgeſtreiften Feder an den Stiel, und klebt die Blätter mit gutem Leim zuſammen. Iſt etwa darunter ein Blatt ungeſtalt, ſo darf es nur ein wenig wieder von dem eingeweichten Gummi angefeuchtet werden, es läßt ſich dann nach Belieben biegen. Wann diß geſchehen iſt, muß die Hülſe über einen hölzernen Model in zwei Theile getheilt, ſubtil zuſammen geleimt, und mit der Farbe beſtrichen werden. Die Farben zu den Nelken und derſelben Blätlein (Gras) müſſen bei allen Nelken etwas dunkel ſeyn. Man kan dazu Indig und Bleigelb untereinander zart abreiben, das Gras und die Stiele damit beſtreichen, und ihnen hierauf den Glanz geben.

2) Geſprengte Nelken.

Bei den geſprengten Nelken iſt zu bemerken, daß man von der weiſſeſten und feinſten Leinwand

wand nehme, weil insgemein der Grund weiß gemacht werden muß. Dieſe Leinwand ſteifſt man mit dem eingeweichten Tragant, beſtreicht ſie hierauf auf beiden Seiten mit zuvor zart abgeriebenem Bleiweis, und läßt ſie ſo troknen. Dann muß man die Blätter ſchneiden, und mit einem kleinen Pinſel die Streiffen recht ſubtil darein machen, dieſe Streiffen aber müſſen von unterſchiedenen Farben ſeyn, und allezeit mit einer dunklern Farbe ſchattirt werden.

Zu den Purpurfarben wird roth geſottener Bräſil genommen, dieſe ſchattirt man mit Beinſchwarz und gibt ihnen den Glanz.

Zu hellern Farben nimmt man Fernambuk, und ſchattirt mit rothen Braſilſpänen. Man kan auch von fein geriebenem Florentiner-Lack nehmen, und es mit einer dunklern Farbe ſchattiren.

Zu den leibfarb ſchattirten nehme man Zinnober, reibe ihn fein, und vertieffe (tuſche) ihn mit zart geriebener rother Erde, oder mit dick abgekochten rothen Braſilſpänen. Zu der etwas höhern Schattirung kan man auch fein geriebenen Mennig gebrauchen, und mit Zinnober oder abgeſottenem Fernambuk ſchattiren. Es gibt auch Nelken, die gelb oder Violetfarb ſchattirt werden, zu den gelben nimmt man Okergelb und ſchattirt mit Fernambuk. Zu den blau-ſchattirten reibt man unter den Florentiner-Lack ein klein wenig blaue Stärke fein ab, und macht die Streiffe damit, hierauf kan man ſie mit blau geſottenen Braſilſpänen ſchattiren.

Man kan auch Nelken von zweierlei bunten Farben machen, man nimmt nemlich von der hellſten Roſenfarb gefärbten Leinwand, und bemahlt ſie mit Purpur- oder Spanniſch Leibfarb-Streiffen, ſo werden ſie recht ſchön und angenehm.

Es gibt auch ganz weiſſe Nelken, die am Ende von abgeſottenem Fernambuk nur ein wenig und zwar ſo zart als ein Seidefaden bedupft werden, ſo ſind ſie recht.

Kaiſer - Kronen

werden faſt in der Form wie die Tulpen gemacht, nur daß die Blumen nicht ſo lang ſind, es müſſen wenigſtens an einem Stengel 6 oder 7 Blumen ſeyn. Zu dieſen nimmt man Rauſchgelb, reibt es mit ein klein wenig Gummi fein ab, beſtreicht die Blätter auf beiden Seiten damit, und läßt ſie troknen, bemahlt ſie hernach ganz ſubtil mit zarten Linien von abgekochtem Fernambuk, biegt ſie zurecht, macht in jedes Blat mit Bleiweis ein Blätlein einer Linſe groß, und gibt ihnen den bewußten Glanz, hierauf mache man den Saamen, das innere lichtgrün, das andere aber mit Beinſchwarz, und gebe ihm auch den Glanz. Dieſe Blumen müſſen ganz ſubtil an die Stiele geleimt werden, die Stiele aber und der groſſe Stengel etwas röthlicht ſeyn, zu dieſem Zweck kan man Kugellack und ein wenig Beinſchwarz nehmen, beides fein abreiben, die Stiele damit bemahlen und den Glanz geben, zu den Blättern hingegen nimmt man Saftgrün und

und Bleigelb, reibt es zart ab, bemahlt ſie auf beiden Seiten damit, und gibt ihnen den Glanz. Bei dieſen Blumen iſt noch beſonders anzumerken, daß die grüne Blätter auch ſubtil angeleimt werden müſſen, und kein Blatt gröſſer als das andere ſeyn ſoll.

Blaue Glocken.

Man formirt aus der mit Gummi geſteiften Leinwand kleine Scharmitzelein, und pappt ſie ſubtil zuſammen, reibt blaue Stärke mit ein wenig Bleiweis zart ab, bemahlt ſie damit innen und auſſen, und läßt ſie troknen, alsdann gibt man ihnen die Form und den Glanz. Zu den Stielen und Blättern aber nimmt man zart geriebenes und vermiſchtes Saftgrün und Bleigelb, und macht ſolche damit.

Weiſſe und Roſenfarbe Glocken.

Zu den weiſſen nehme man ſchöne zarte Leinwand, und ſtärke dieſe wohl mit weiſſer Stärke oder Kraftmehl, damit ſie ja nicht gelb wird, hierauf formirt man die Blätter zu Scharmitzelein, pappt ſie mit eingeweichtem weiſſen Tragant zuſammen, daß man's nicht ſieht, und macht ſie ſo fertig. Zu den roſenfarben Glocken nimmt man von der hellſten roſenfarben Leinwand, richtet ſie wie vorgemeldt in ihre Form, und leimt ſie recht ſubtil an, weil ſie ſehr klein ſind, und dünne Stiele haben. Dieſe Stiele ſamt den Blättern werden mit einer aus Saftgrün und Bleigelb vermiſchten Farbe angeſtrichen, und

auf die bewußte Art glänzend gemacht; den weiſſen Glocken aber darf man keinen Glanz geben.

Gelbe Lilien.

Zu dieſen Lilien ſchneidet man die Blätter aus der mit Gummi geſteiften Leinwand, reibt Rauſchgelb mit ein klein wenig Gummi fein ab, und beſtreicht die Blätter auf beiden Seiten damit, biegt ſie alsdann, und gibt ihnen den Glanz. Der Saame muß gelb und grün gemahlt werden. An den Lilien ſind die Stengel auch etwas dick, doch müſſen ſie von gleicher Farbe wie die grüne Blätter gemacht werden. Hierzu nimmt man Saftgrün und Bleiweis, reibt es fein miteinander ab, beſtreicht den Stiel und die Blätter auf beiden Seiten damit, und macht ſie glänzend. Wenn man will, können auch die gelbe Blätter zu der Blume mit Fernambuk ſchattirt werden.

Blaue Lilien.

Dieſe Lilien müſſen wegen der verſchiedenen Farben mit beſonderem Fleiß gemacht werden. Erſtlich wird zur dunkelblauen Farbe blaue Stärke mit etwas geſottenem blauen Bräſill abgerieben. Die aus Leinwand dazu geſchnittene Blätter werden auf beiden Seiten damit bemahlt, und von blaugeſottenem Bräſill mit etwas Beinſchwarz vermiſcht die Aederlein darein gemacht. Zweitens muß man eine lichtblaue Farbe von blauer Stärke und feinem Bleiweis zart durcheinan-

einander abreiben; die dazu gehörige aus Leinwand geſchnittene Blätter auf beiden Seiten ebenfalls damit beſtreichen, und die Aederlein mit Saftgrün auf einer Seite darauf zeichnen. Auf dieſe Art fallen ſie ſehr ſchön aus, alsdann biegt man ſie und gibt den Glanz, das Gelbe oder der Saame kan von gelbgefärbter Leinwand zierlich gemacht, die Hülſen hingegen wie bei den Narciſſen, die Stiele und Blätter aber mit Saftgrün und etwas darunter gemiſchtem Bleiweis bemahlt und angefärbt werden.

Blau und gelbe Lilien.

Es gibt auch Lilien, die aus halb gelben und halb lichtblauen Blättern beſtehen, und ihrer Art nach am lieblichſten ſehen, zu den gelben Blättern derſelben wird die Farbe mit zart abgeriebenem Bleigelb angelegt, die Aederlein werden mit ebenfalls abgeriebenem Saffran darein gemahlt, doch muß er etwas dick gemacht ſeyn. Die lichtblaue Blätter werden zugerichtet, wie zuvor bei den blauen Lilien gemeldet worden iſt, und die Aederlein mit abgekochtem Fernambuk darauf ſchattirt. Der Saamen, die Hülſen, Stiel und Blätter aber können eben ſo wie bei den blauen Lilien gemacht werden.

Sonnenblumen.

Bei Verfertigung dieſer Blumen iſt zuerſt nothwendig, daß man den Butzen von Kartenpappier ſchneidet, dann ein grobes leinenes Tuch mit Leim ſo dick überzieht, daß man's kaum biegen

gen kan. Wann das Tuch trocken iſt, ſo verſchneidet man's mit der Scheere klein, leimt es ſo auf das Kartenpappier, und läßt es wieder troknen. Diß muß geſchikt gemacht ſeyn, daß der Butzen recht kraus wird. Hierauf reibt man Umbra und ein wenig Beinſchwarz fein ab, und dupft den Butzen mit einem Pinſel ſo oft, bis er die rechte Farbe bekommt, nach dieſem werden die Blätlein aus der mit Gummi geſteiften Leinwand geſchnitten, auf beiden Seiten von feingeriebenem Bleigelb gemahlt, gebogen und glänzend gemacht. Wann ſie getroknet ſind, leimt man die Blätlein an den Butzen, und macht ſie an den Stiel. Die grüne Farbe zu dem grünen Laub derſelben muß aus Indig und Bleigelb bereitet werden.

Gelbe Sammetblumen.

Zu dieſen Blumen muß der Butzen gelb wie bei den Roſen gemacht werden, hierauf ſchneidet man die Blätter von der mit Gummi geſteiften Leinwand, mahlt dieſe auf beiden Seiten mit abgeriebenem Rauſchgelb, und läßt ſie troken werden, übermahlt dann eben dieſe Blätter auf einer Seite ganz dünn mit Fernambuk, daß die gelbe Farbe durchſchimmert, läßt ſie wieder troknen, bindet hierauf die Blätter an den Stiel und macht ſie auf die bewußte Art mit Gummi glänzend. Den Butzen, Stiel und das Laub färbt man mit feingeriebenem Indig, Bleigelb und Bleiweis wohl durcheinander vermiſcht, läßt ſie troknen, und gibt ihnen den Glanz.

Tag- und Nacht- oder Dreifaltigkeits-Blümlein.

Dieſe haben fünf Blättlein von verſchiedenen Farben. Zwei werden Purpurfarb gemacht, zu dieſen nimmt man Florentiner-Lack mit ein wenig feinem Bleiweis vermiſcht; die blaue werden mit blauer Stärke, geſottenem Bräſill und Bleiweis zuſammen vermiſcht angefärbt, das weiſſe muß mit feingeriebenem Bleiweis bemahlt, und der Butzen von Bleigelb gemacht werden. Die Aederlein zeichnet man allzeit mit einer dunklern Farbe darein. Die Stiele zu dieſen Blümlein müſſen ganz ſubtil ſeyn, daher auch die Blätlein mit Vortheil anzuleimen ſind. Die grüne Farbe wird von deſtillirtem Grünſpan, mit ein wenig Bleiweis vermiſcht, angemacht, und ihnen der Glanz auf die ſchon oft erwähnte Art gegeben.

Je länger, je lieber, oder Vergiß mein nicht.

Weil dieſe Blümlein ſehr ſubtil ſind, und die Blätlein nicht wohl abgetheilt werden können, ſo iſt es am zuträglichſten, wenn die Leinwand mit fein abgeriebenem Bleiweis, das mit etwas blauer Stärke vermiſcht iſt, gefärbt, dann getroknet und glänzend gemacht wird. Hierauf hakt man mit einem beſonders dazu gemachten Eiſen kleine Röslein aus, und leimt ſubtil gelbe Büzlein oder Saamen darein; ſo müſſen ſie auch an die Stiele geleimt werden. Zu den Stielen und Blättern reibt man deſtillirten

Grün-

Grünſpan, Bleigelb und ein wenig Bleiweis durcheinander fein ab, bemahlt ſie dann, und gibt ihnen den Glanz.

Gefüllte Schlüſſelblumen.

Man nimmt von der mit Gummi geſteiften Leinwand, und zieht ſie ganz dünn durch zuvor in Waſſer eingeweichten Safflor, daß ſie eine angenehme gelbe Farbe bekommt. Wann die Leinwand trocken iſt, ſchneidet man die Blätlein, ſchattirt ſie mit ein wenig abgeriebenem Mennig, richtet ſie in ihre Form, und gibt ihnen den Glanz. Zu den Stielen und Blättern muß die Farbe ganz gelbgrün ſeyn, wozu man deſtillirten Grünſpan, Bleigelb und einen ziemlichen Theil weiſſes Bleiweis fein abreibt, die Blätter und Stiele damit bemahlt, und ſie glänzend macht.

Goldblümlein.

Bei dieſen Blümlein muß die Farbe ſo lichtgelb ſeyn, daß man ſie kaum in etwas von der weiſſen unterſcheiden kan, hierzu ziehe man mit Tragant geſteifte Leinwand aus ganz dünn eingeweichtem Safflor, doch muß die Farbe zu den Butzen und einem Theil der Blätter noch ein wenig gelber ſeyn, man nimmt dazu eingeweichten Saffran, ſo wird ſie recht. Sobald die Leinwand trocken iſt, richte man die Blätter in ihre Form, mache ſie glänzend, und leime ſie an die Stiele, alsdann mahlt man beides, Stiele und Blätter, mit zart untereinander geriebenem

nem Indig, Bleigelb und etwas weiſſem Bleiweis, und gibt ihnen den Glanz.

Zu Klapper- oder Flitſch-Roſen (Rothe Kornblumen)

nimmt man ein Stück von der mit Gummi geſteiften Leinwand, bemahlt die daraus geſchnittene Blätter auf beiden Seiten mit zartgeriebenem und mit etwas Mennig vermiſchten Zinnober, macht hernach den Butzen von abgeriebenem und mit ein wenig Beinſchwarz vermiſchten Saftgrün, leimt die Blätter daran, und gibt ihnen auf die ſchon bewußte Art den Glanz. Zu den Stielen aber nimmt man grüne Erde, Bleigelb und Bleiweis. Wann man dieſen den Glanz gibt, kan man ganz dünn ausgezogene Baumwolle daran halten, ſo ziehen ſich die Fäſerlein in den Gummi zugleich mit ein. Sobald dieſe nachher trocken ſind, ſchneidet man die Fäſerlein mit einem feinen Scheerlein gleich ab, doch ſo, daß ſie noch einer Nadelſpitze groß in die Höhe ſtehen. Auf dieſe Art kommen ſie den natürlichen ziemlich ähnlich.

Blaue Kornblumen.

Man nehme von der mit Gummi geſteiften Leinwand, und formire ſie wie die Blätlein zu den Nelken, alsdann mahle man ſie von feingeriebener blauer Stärke mit feinem Bleiweis vermiſcht, gebe ihnen den Glanz, und leime ſie an den Stiel. Der Butzen aber ſamt den Stielen

wird

wird mit abgeriebenem Beinſchwarz, das mit etwas Saftgrün vermiſcht iſt, beſtrichen.

Bei den **Purpurfarben** Kornblumen wird die eine Seite ganz mit fein geriebenem Florentiner-Lack, die andre aber mit eben dieſem Lack, dem ein wenig Bleiweis beigemiſcht iſt, übermahlt, das übrige aber ganz ſo wie bei den blauen Kornblumen gemacht.

Maien-Blümlein.

Zu dieſen Blümlein nimmt man von der mit Tragant bereits in Vorrath geſteiften und nun mit eingeweichtem Tragant von neuem angefeuchteten Leinwand ſo viel als nöthig, ſchneidet Blätlein davon, ſchlägt ſie über ein rundes Holz und zwar über den kleinern Theil am Ende, läßt ſie trocken werden, ſpizt ſie, und bindet ſie an die Stiele; dieſe Stiele aber müſſen von hellgrüner Farbe gemahlt werden, wozu man deſtillirten Grünſpan, Bleigelb und Bleiweis wohl vermiſcht, und zulezt den Glanz darüber aufträgt.

Anmerkung. Wir haben bisher zur Genüge gewieſen, wie ſowol die Blätter als der Saamen und das Laub der bekannteſten Blumen zu färben ſind, nun wollen wir auch ſo deutlich, als es nur möglich iſt, zeigen, **wie ſie geſchnitten und über gewiſſe Formen gerichtet werden müſſen**, um es beſſer zu verſtehen und von einem Handgriff zum andern geleitet zu werden.

Die

Die Blätter zu den Zinken oder Hyacinten geſchikt zu ſchneiden und zu binden.

Es müſſen dieſer Blätter ſechs zu einem Blümlein geſchnitten werden. Dieſe leimt man unten ſo zuſammen, daß ſich unten ein Knopf formirt, dann läßt man ſie troknen, befeuchtet die obere Hälfte wieder mit dem Gummi-Tragant, biegt ſie hierauf doppelt zuſammen wie einen halben Mond, läßt ſie wieder troken werden, und bindet derſelben, ſo viel man will, an den Stiel.

Zu den Roſen muß der Butzen recht geſchnitten werden, der Blätter aber ſechs, oder achterlei Sorten, von jeder Art (Gattung) ſechs Stucke, von der kleinſten Gattung an müſſen die Blätter immer gröſſer werden bis zu der gröſten. Hiebei iſt zu bemerken, daß, je gröſſer die Blätter ſind, je heller die Farbe derſelben ſeyn müſſe, in den weiſſen Roſen aber ſollen die innere kleinere Blättlein etwas röthlicht ſeyn. Wann die Blätter zuſammen geſchnitten ſind, bindet man den Butzen an den Stiel und leimt die Blätter an. Hierauf muß man die Knöpfe von fünf ſolchen Blättern formiren, die grüne Blätter aber doppelt zuſammenlegen und ſchneiden, nach dieſem lege man ſie überzwerch zuſammen, drucke die Aederlein darein, binde ſie dann gehörig an den Stiel, und leime die Dorne an, ſo ſind ſie fertig.

Um die **Lilien** den natürlichen gleich zu machen, müſſen hölzerne Mödel bei der Hand ſeyn,

und wenn man ſechs ſolche Blätter geſchnitten hat, muß man ſie vor dem Färben über den Model richten. Hierauf wird der Same gemacht. Die grüne Blätter werden zierlich geſchnitten, und an dem Stiel zwei und zwei angeleimt, doch müſſen ſie allezeit eines fingerslang von einander ſtehen.

Um die **Pomeranzenblüte** nachzumachen, muß man zuerſt den Samen und dann fünf Blätter zierlich ſchneiden. Die Knöpfe können von verſchiedener Gröſſe gemacht werden. Die Blumen, welche aber zuvor gebogen werden müſſen, leimt man alsdann an die Stiele und den Samen. Die grüne Blätter kan man ebenfalls von unterſchiedener Gröſſe ſchneiden, an die Stiele binden, überleimen und bemahlen.

Bei den **gefüllten Violen** werden die Knöpfe von unterſchiedlicher Gröſſe gemacht, die Blumenblätter von der kleinſten Gattung bis zur gröſten geſchnitten, und zwar jeder (Art) ſechs Stücke. Hingegen der grünen Blätter (Laub) kan man machen, ſo viel man will, und alles ſchiklich an die Stiele binden.

Zu den **Tuberoſen oder welſchen Zinken (Hyacinten)** müſſen die Knöpfe von verſchiedener Gröſſe ſeyn, der Blätter zu einer Blume aber vier gemacht werden. Wann ſie an den Stiel gebunden, und ſubtil zuſammen geleimt ſind, kan man ſie umbiegen, daß ſie einer ausgebreiteten Blume gleichen. Der Same muß ganz klein von lichtgrüner Farbe darauf geklebt und angebunden werden.

Bei

Bei Nachahmung der **gelben Violen** macht man etliche Knöpfe ganz grün, etliche ganz gelb, welche mit grün gefärbter Leinwand noch einmal überklebt werden. Der Blätter zu den Blumen werden an der Zahl vier gemacht, und zuſammen angebunden, auch wird eine grüne Hülſe verfertigt. Hierauf muß man die Blätter flach biegen, daß ſie der Blume gleichen, auch müſſen an den Blumen einige Blätter gröſſer als die andere werden. Die grüne Blätter ſchneidet man ganz gleich, und biegt ſie dann mit einem dazu warm gemachten Eiſen, daß ſie dem an den natürlichen gelben Violen befindlichen Laub ähnlich werden.

Die Tulipanen erfordern beſondere hölzerne Mödel, deren einer gröſſer als der andere ſeyn muß, um ſowol kleine als groſſe Tulipanen-Blätter darüber zu richten. Zuerſt ſchneidet man ſechs Blätter, und formirt ſie über den Model. Wann diß geſchehen iſt, bindet man den Samen an den Stiel, dann die über den Model gerichtete Blätter, und zulezt das grüne Laub; dieſes wird in der Mitte zuſammen gebogen, und mit einem warmen Eiſen ein Bug durchaus gemacht.

Bei Verfertigung der **Narciſſen** muß man ſich zu den Kelchlein ebenfalls eines hölzernen Models bedienen, und kan entweder die Leinwand ganz herum gewickelt oder nur bis an den Stiel in zwei Theile getheilt werden. Zu den einfachen Narciſſen ſchneidet man nur vier Blätter; zu den gefüllten aber müſſen es derſelben 20 bis

zo ſeyn. Die Hülſe wird an den Stiel geheftet, und dann ſchiklich nach einander angebunden.

Zu den **Ranunkeln** muß man ſo vielerlei Sorten Blätter wie bei den Roſen haben, von den groſſen bis zu den kleinen, alsdann formirt man einen kleinen grünen Butzen, auf welchen die Blätter geklebt werden müſſen, hinter dieſe aber pappt man fünf kleine grüne Blätlein, an den Stiel aber zwei andere grüne Blätter, welche man an demſelben anbindet, und mit grüner Leinwand überzieht.

Die Blätter zur **Granatenblüte** werden in einer Gröſſe an der Zahl neun geſchnitten, und wie es ſich ſchikt, zuſammen gekrüppelt. Zu der Hülſe bedient man ſich eines Models, und kan der von den Narciſſen hiezu gebraucht werden. Die Knöpfe macht man von verſchiedener Gröſſe. Der grünen Blätlein (Laub) müſſen viele verfertigt werden, je nachdem die Blume groß oder klein iſt, um den Stiel damit zu beſetzen und auszuzieren.

Der Same zu den **Nelken** wird von einer abgeſtreiften Feder gemacht, man zieht ſolche durch ein Meſſer, ſo lauffen ſie rundlicht zuſammen. Zu der Blume werden fünferlei Blätter geſchnitten, von jeder Sorte 6 oder 8 Stücke, je nachdem man die Nelken dick oder dünn haben will, wenigſtens von der kleinſten zwei, bis zu der gröſten drei Gattungen. Die Hülſen macht man grün, und kan der hölzerne Model bei den Narciſſen dazu gebraucht werden, die grüne Blätlein (das Gras) leimt man je zwei und

zwei

zwei an den Stiel. Was die Blätter zu biegen anbetrift, ſo geſchieht diß mit einem warmen Eiſen zu der Zeit, da die Blätter noch weich ſind.

Zu den **Kaiſer-Kronen** nimmt man einen gröſſern Model, und ſchneidet zu einer Blume ſechs Blätter. Der Same wird wie bei den Tulpen gemacht. An einen Stengel kommen 6 oder 8 Glocken. Der grünen Blätter macht man, ſo viel es beliebt, ſowol auf die Krone oben, als auch um den Stiel unten damit auszuzieren. Je dicker diß geſchieht, je ſchöner fällt es in die Augen. Wann ſie geſchnitten ſind, biegt man ſie nach eigenem Gutdünken, und bindet dann alles in gehöriger Ordnung an den Stiel.

Zu den **blauen Violen** werden fünf gefärbte Blätlein geſchnitten. Die Hülſe von grüner Leinwand wird über einen Drat gebogen, doch ſo, daß in der Mitte ein kleiner blauer Butzen hervorſieht. Wann die Blätlein angeleimt ſind, formirt man die Blume, der grünen Blätter aber ſchneidet man, ſo viel man will, und bindet oder klebt ſie an den Stiel, welches hier eins iſt.

Wann die Leinwand zu den Blumen auf die im vorhergehenden gezeigte Art geſchnitten iſt, ſo macht man einen Scharmizel, und pappt denſelben ſubtil zuſammen, ſo bald derſelbe trocken iſt, ſtekt man einen dünnen Drat durch, und biegt ihn erſtlich rund nach der Figur, dann ferner mit einem warmen Zänglein. Wann die Blume an dem Drat trocken iſt, zieht man ihn wieder heraus, alsdann müſſen dergleichen Theile

oder Scharmizeln an den Stiel geleimt werden. Das übrige iſt in der erſten Beſchreibung nachzuſehen.

Zu den **blauen Lilien** muß man zwei hölzerne Mödel haben, den kleinen oben und den groſſen unten. Zu dem kleinen Model ſchneidet man drei Blätter von der kleinſten Sorte, ſo auch von der gröſten drei Blätter, und richtet jede Gattung auf ihren Model, das Gelbe aber oder der Same kan von dem Werk, das aus der Spanniſchen Seide gekämmt wird, am beſten gemacht werden.

Zu den **Sonnenblumen** wird der Same am erſten und zwar von dünnem Pappendeckel verfertigt, und über die Mödel, welche man zu den blauen Lilien gebraucht, gerichtet, die Hülſe aber auf dem kleinen Model mit dickem Leim auf einander geleimt und befeſtigt. Die gelbe Blätter müſſen doppelt hintereinander ſtehen, daß eins vor dem andern um die Hälfte hervorſteht. Statt der Hülſe leimt man vier kleine grüne Blätter bis zum Stiel, wo man die groſſe grüne Blätter hier und da befeſtigt, und müſſen ſolche nach Proportion der Blume ziemlich groß ſeyn, jedoch aber mit ihrer natürlichen Geſtalt übereinkommen.

Bei den **Sammetblumen** muß der Butzen etwas erhöht, und der Blätter fünf an der Zahl geſchnitten werden. Von grünen Blättern ſezt man auf jeder Seite drei an, und bindet alles zierlich zuſammen.

Zu den **Schlüſſelblumen** ſchneidet man vier Blätter, und pappt jedes derſelben zuſammen, daß es unten etwas dicker und rundlicht wird, breitet ſie dann oben aus, daß ſie den Schlüſſelblumen gleichen. Man muß derſelben eine ziemliche Anzahl machen, denn je dicker die Blümlein gebunden ſind, deſto ſchöner werden ſie. Von grünen Blättern pflegt man aber gemeiniglich nur zwei zu ſchneiden und anzuſetzen.

Bei den **Flitſchroſen** wird zuerſt der Buzen ſchwarz gemacht, und wann der Blätter vier an der Zahl geſchnitten ſind, werden dieſelbe auf die gehörige Art an den Stiel gebunden.

Zu den **blauen Kornblumen** wird der Buzen wie bei den Fleiſchroſen gemacht, dann ſchneidet man die Leinwand, daß man Scharmizel daraus verfertigen kan, dieſe leimt man ganz ſubtil zuſammen, ſpizelt ſie dann an dem Rand, und pappt ihrer vier an einen Stiel.

Um **Blutnägelein** oder **Kornblumen** zu verfertigen, muß man an die grüne Hülſen ein kleines Knöpflein machen, dann vier Blätter ſchneiden, und ſie zuſammenkleben, daß ſie den Blumen gleichen, doch aber zwiſchen denſelben die grüne Spitzlein hervorblicken.

Anmerkung. Da die Behandlung der **Florblumen** beinahe ganz die nemliche iſt, wie die der Leinwand Blumen, ſo ſagen wir von denſelben nichts beſonders, ob ſie ſchon gegenwärtig faſt häufiger als die Leinwandblumen gemacht werden.

Allerlei

gewickelte Seidenblumen

zu machen.

Hierzu muß vorzüglich ſchöner weiſſer Tragant genommen, derſelbe über Nacht in friſches Brunnenwaſſer eingeweicht, und alle Stunden mit einem glatt geſchnittenen Hölzlein aufgerührt werden, damit der Tragant lauter, recht durchgeweicht und ſo dick als ein Brey wird. Man bedient ſich bei dieſer Arbeit eines beinernen Meſſerleins, das etwa eine Viertelehle lang iſt, desgleichen auch zwei oder drei kleiner Kämme, ungefähr eines Fingers lang, wie ſie zur Auskämmung der Seide gebraucht werden. Man muß aber ſehen, daß die Zähne immer an einem Kamm weiter ſind als an dem andern, damit man einen nach dem andern gebrauchen kan, die Seide nach und nach lauter (rein) wird, auch dabei nicht zu viel abgeht. Das Werk oder das, was ausgekämmt wird, hebe man wohl auf, weil man es zu andern Sachen gebrauchen kan. Es werden zwar zu dieſen Blumen auch einige Mödel erfordert, allein man darf ſich nur derjenigen bedienen, welche zu den Leinwandblumen gebraucht werden. Von den Tulipanen-Mödeln kan man zwei- oder dreierlei theils gröſſer theils kleiner drehen laſſen, zu den Roſen aber müſſen 7 oder 8 runde Mödel von verſchiedener Gröſſe bei der Hand ſeyn. Es gehören auch glatt gedrehte Hölzer von unterſchiedlicher Gröſſe

zu

zu dieſer Arbeit, am nöthigſten aber braucht man dreierlei Arten von Eiſen, wie es die Peruͤkenmacher und Barbierer gebrauchen, wovon das eine ganz rund, das andere halb rund und das dritte ganz flach ſeyn muß. Dieſe Eiſen müſſen, wenn man ſie gebrauchen will, etwas warm, aber doch nicht gar zu heiß ſeyn. Die Blätter befeuchtet man ein wenig mit Tragant. Der Same wird auf folgende Art gemacht. Man nehme ſilberne halb geplättete Schienen, ſpanne ſie auf ein Goldrädlein, und ſpinne von gelber ſogenannter Ballenſeide eine dicke Politen, damit nichts von den Schienen durchſchimmere, nach dieſem ſpannt man einen Drat auf, und läßt die geſponnene Politen darüber lauffen, daß es ein Röhrlein wird, aus dieſem kan, wenn man es ein wenig ausgezogen und zuſammen gedreht hat, ein ſehr ähnlicher Butzen ſo dick und ſo breit gemacht werden, als zu jeder Blume nöthig iſt. Hier iſt auch noch zu bemerken, daß alle Blätter zuerſt von Drat umbogen, dann umwickelt werden müſſen, doch ſoll die Seide allezeit länger über die Hand gewickelt werden, als es die Länge der Blätter erfodert.

Wie die Stiele zu dieſen geſtrichenen Blumen bereitet werden.

Bei der Verfertigung der Blumen kan man ſich nach den Leinwandblumen richten, welche gebunden oder angeleimt werden, die Stiele werden aber nicht wie bei den Leinwandblumen mit Baumwolle gemacht, denn ſie kommen gern un-

gleich, ſondern man hält hiezu das Pappier weit tauglicher. Daſſelbe muß aber ganz ſchmal geſchnitten und in einer Gleiche um den Drat herum gewickelt werden. Man muß ſich aber dabei in Acht nehmen, daß die Blätter fein manierlich mit an- und eingebunden werden, darauf beſtreicht man ſie mit dem eingeweichten Tragant, und läßt ſie troknen, umwickelt ſie dann mit grüner Spanniſcher Seide, überſtreicht ſie dünn von dem eingeweichten Tragant, und läßt ſie wieder trocken werden.

Hyacinten von geſtrichener Seide.

Man nimmt blaue oder Roſenfarbe Spanniſche Seide, wickelt ſie um die Hand, und verdreht das eine Ende feſt mit Drat, daß ſich die Seide nicht hin und her ziehen läßt, am andern Ende aber wird ſie aufgeſchnitten. Dieſe Seide legt man auf einen hölzernen Teller, und ſezt den Daumen feſt auf jeden Drat, kämmet ſie dann mit den vorgemeldten Kämmen aus, legt dieſe ausgekämmte Seide ſchön gleich auf ein Spiegelglas, daß ſie an einem Ort ſo dick als an dem andern wird. Dann tunke man das beinerne Meſſerlein in den eingeweichten Tragant, ſtreiche es ſchön glatt auf das Glas über die Seide, ziehe dieſe wieder herab, und beſtreiche ſie auf der andern Seite eben ſo, damit ſie durchaus angefeuchtet wird. Hierauf läßt man die Seide bei einem warmen Ofen oder an der Sonne troknen, zieht ſie wieder von dem Glas ab, ſchneidet die Blätter, und bereitet ſie ganz ſo

zu, wie es bei den Welſchen Leinwandblumen geſagt worden iſt.

Roſen von geſtrichener Seide.

Zu dem Samen der Roſen nimmt man, wie zuvor angezeigt worden iſt, die Politen, ſtreicht die Blåtter auf das Glas, richtet ſolche auf die Mődel, ſchneidet ſie an dem gedrehten Drat ab, und leimt ſie aufeinander. Zu den grünen Blåttern wird die Seide eben ſo bereitet, wie bei den Leinwandblumen, auſſer daß ſie von Seide gemacht, und auf dem Glas trocken werden můſſen.

Pomeranzenblůte.

Hierzu wird der Butzen von aufgeſtrichener Seide in ſeine Form gebracht, das Gelbe aber macht man von klein geſchnittener gelber Seide, benezt den Butzen zuerſt mit eingeweichtem Tragant, ſtreut dann die ſeidene Bůzlein darauf, und låßt ſie trocken werden. Die Knőpfe macht man von dem Werk oder der ausgekåmmten Seide, die Blåtter aber von geſtrichener und ihrer Form dem Leben nach geſchnittener Seide.

Gefüllte Violen.

Zu dieſen hat man kleine Mődel nőthig. Die Knőpfe macht man von dem Werk, die Seide aber wird glatt auf das Glas geſtrichen und getroknet. Hierauf werden die Blåtter geſchnitten, mit einem warmen Eiſen gebogen, formirt, und an den Stiel gebunden.

Tulpen.

Sollen die Tulipanen von zweierlei Farben gemacht werden, ſo muß man von der Spanniſchen Seide einen Faden roth, den andern gelb oder weiß nehmen, oder was man ſonſt für Farben gerne haben will, und um die Hand wickeln, ſo werden ſich im Auskämmen und Aufſtreichen die Farben verdrehen, und artig wie bei einem natürlichen Tulipanen = Blat durcheinander ſchattiren, dann ſtreiche man's auf beiden Seiten auf dem Glas, lege es noch naß auf den Model, laſſe es ſo troknen, und binde ſie an den Stiel.

Gelbe Violen.

Bei den gelben Violen ſtreicht man zuerſt die Seide zu den Blättern, und wann ſie auf dem Glas getroknet ſind, wird unten von rother ganz dünn ausgeſtrichener Seide etwas darauf gepappt, doch nur auf einer Seite, ſo kommt es den ſchattirten Violen ſehr ähnlich. Die Blätter an den Blumen brauchen weiter keine Mödel, doch werden ſie mit dem warmen Eiſen gebogen und formirt, und ferner nach Art der Leinwand = Blumen behandelt.

Zu den Narciſſen

ſtreicht man die Seide von dem Glas auf den Model, doch müſſen zuvor die Blätter auf dem Glas trocken werden. Dann ſchneidet man ſie nach der Form, und biegt ſie, wie bekannt, mit dem warmen Eiſen.

Zu Ranunkeln

muß man ſich der Mödel bedienen, die man bei den Roſen zu gebrauchen pflegt, bei den Leinwandblumen kan das weitere unter dieſem Namen nachgeſehen werden.

Zur Granatenblüte

hat man keinen Model nöthig, auſſer zu der Hülſe, wovon bei der Verfertigung der Leinwandblumen ebenfalls nachzuſchlagen iſt. Die Blätter werden nur glatt auf das Glas aufgeſtrichen und zuſammen geklebt.

Nelken.

Will man geſprengte Nelken machen, ſo muß die Seide wie bei den Tulipanen von zweierlei Farben über die Hand gewickelt, gekämmt, glatt auf das Glas geſchlagen, geſpizelt, und ihnen mit dem warmen Eiſen die gehörige Art gegeben werden. Im übrigen kan man ſie nach Art der Leinwandblumen binden und verfertigen.

An den Kaiſerkronen

kan alles wie bei denen von Leinwand gemacht werden. Je dicker die Blätter ſind, deſto ſchöner ſtehen ſie an der Blume.

Glocken.

Zu dieſen Blumen muß man die Mödel bei der Hand haben, deren bei den Leinwandblumen Erwähnung geſchehen iſt, die Seide, welche zu-

vor

vor recht glatt auf das Glas geſtrichen worden iſt, darüber ſchlagen, auf die daſelbſt gezeigte Art zuſammen richten, und ſchiklich anbinden.

Blaue Lilien.

Um blaue Lilien recht gut und den natürlichen ähnlich zu machen, muß die Seide etwas dicker als gewöhnlich auf dem Glas geſtrichen werden, dann theile man ſie ſchön gleich auf den Mödeln aus, und laſſe ſie troknen. Das Gelbe wird von ausgekämmtem gelben Seide-Werk gemacht, und ſo, wie es bei den Leinwand-Lilien geſagt worden iſt, behandelt.

Sonnenblumen

werden mit ihren Samen bereitet, wie es bei den Leinwand-Blumen zu ſehen iſt. Die Blätter ſtreicht man auf das Glas auf, und pappt ſie an den Samen, wenn ſie zuvor mit dem warmen Eiſen formirt worden ſind.

Rothe Sammetblumen.

Bei den Sammetblumen macht man den Butzen von den geſponnenen Politen, in der Form, wie es bei den Leinwandblumen beſchrieben iſt, dann beſtreicht man Goldgelbe Seide auf einem Glas mit Tragant, läßt ſie troknen, ſchneidet hierauf die Blätter daraus, und gibt ihnen die Form. Wann ſie an den Stiel gemacht ſind, bitzele (ſchneide) man Nakarafarbe-Seide klein, beſtreiche die Blätter mit eingeweichtem Tragant, ſtreue die gebitzelte Seide dar-

darauf, und läßt ſie troknen. So fallen ſie ſehr hübſch und den natürlichen ziemlich ähnlich aus.

Tag- und Nachtblumen und Vergiß mein nicht.

Zu dieſen beiden Blümlein wird die Seide glatt auf das Glas geſtrichen, und mit dem warmen Eiſen formirt. Die weitere Behandlung geſchieht ganz nach der unter den Leinwandblumen angeführten.

Zu Schlüſſelblumen

braucht man keine Mödel, und wird die Seide nur glatt auf das Glas geſtrichen. Wann die Blätter geſchnitten ſind, werden die Blumen mit dem warmen Eiſen formirt. In Anſehung der übrigen Behandlung hat man ſich nach der bei den Leinwandblumen befindlichen Anweiſung zu richten.

Die Kornblumen

werden alle von freier Hand aus den ausgekämmten und auf Glas geſtrichenen Blättern geſchnitten, dann gleich den Nelken geſpizelt und mit dem warmen Eiſen gebogen. Der Butzen oder Same wird von klein gebitzelter Seide gemacht, und alles zierlich an den Stiel gepappt.

Maien-Blümlein.

Zu denſelben wird glatt geſtrichene Seide über eine hölzerne Form geſtrichen, ſo daß immer ein Blümlein gröſſer als das andere iſt.

Wann

Wann ſie über der Form getroknet ſind, zieht man ſie herab, ſchneidet ſie mit einer kleinen Scheere aus, und leimt die Blümlein an den Stiel.

Bei dieſen geſtrichenen Seideblumen iſt noch anzumerken, daß man die Farben der Seide bei deren Beſchreibung mit Fleiß weggelaſſen hat, weil ſie ohnediß allen bekannt ſind, welche die Blumen ſelbſt machen können, dabei ſind ſolche Farben von Spanniſcher Seide gar wohl zu haben, und dürfen nicht erſt wie bei den Leinwandblumen abgerieben, öfters gemiſcht, gefärbt und ſchattirt werden. Man hat ſowol von der Form der Blätter, als der Ordnung ſolche zierlich zu binden, nicht noch einmal etwas melden, ſondern die Leſerinnen auf das Kapitel von den Leinwandblumen verweiſen wollen, wo es überflüßig geſchehen iſt, und kan man ſich mit dieſen geſtrichenen Seideblumen ebenfalls darnach richten. Vorzüglich iſt dabei zu merken, daß kein Blatt auf den Model gebracht, noch ſonſt gebraucht werden könne, es ſey dann die Seide zuvor rein ausgekämmt, und mit dem eingeweichten Tragant auf dem Glas auf beiden Seiten beſtrichen. Müſſen die Blätter über die Mödel gerichtet werden, ſo wird die geſtrichene Seide von dem Glas feucht abgezogen und auf die Mödel geſtrichen. Sollen aber die Blätter glatt bleiben, und mit dem warmen Eiſen formirt werden, ſo ſtreicht man die Seide auf dem Glas ſo glatt wie Atlas auf, und läßt ſie ſo troknen, dann

zieht

zieht man ſie wieder ab, ſchneidet die Blätter, und formirt ſie. Wann diß geſchehen iſt, kan in der vorhergehenden Abhandlung nachgeſchlagen werden, bei welcher Blume die Blätter anzubinden oder anzuleimen ſind. Geſchieht es ungefähr, daß ſich bei Abziehung des Models oder des Glaſſes die Seide ſchleiſſet, ſo nehme man das beinerne Meſſerlein, tunke es mit der Spize in den eingeweichten Tragant, fahre damit ganz ſubtil über die ſchleiſſende Seide, ſchiebe ſie wieder zuſammen, und laſſe ſie noch einmal trokkenen. Sollte ſich ein Blatt in der Form nicht recht geben, ſo beſtreiche man's mit dem eingeweichten Tragant, es läßt ſich nun nach Belieben richten, oder würde ſich ebenfalls ungefähr ein Blatt an dem andern leimen oder anſtehen, ſo darf es nur ein klein wenig mit Tragant beſtrichen werden, es wird dann feſt halten. Wollte man kleine Aederlein auf ein Blätlein zeichnen, ſo conſire man die Spanniſche Seide mit dem eingeweichten Tragant, ſchleiſſe ſie nach der Breite ganz ſubtil von einander, und mache die Aederlein mit einem ſubtilen Pinſel darauf. Dergleichen conſirte Seide iſt am beſten zu den kleinen Butzen, welche man zu den Samen gebraucht. Die Dräte müſſen auch alle ein wenig abgeſchnitten werden, ſonſt werden die Stiele zu dick. Was neben an den von Seide geſtrichenen Blättern abgeſchnitten wird, das kan zu den nachfolgenden Galanterie-Blümlein, das ausgekämmte Werk aber, wie oft geſagt, zu den Knöpfen der Blumen gebraucht werden.

Galanterie = Blümlein
von Seide zu verfertigen.

Dieſe Blümlein haben daher den Namen, weil ſie das Frauenzimmer zu Auszierung verſchiedener Galanterien braucht. Sie ſind ein Kennzeichen beſonderer Klugheit und Sparſamkeit, dasjenige auch nüzlich und artig anzuwenden, was andere aus Unbedachtſamkeit wegwerfen. Zu dieſen Blümlein kan die Seide, welche von den im vorhergehenden Kapitel erwähnten Blumen abgeht, am meiſten aber die ſchon geſtrichene und conſirte Abſchnizlein nützlich angewendet, und die kleine Blätlein theils mit einem Eiſen ausgehakt, theils mit einem ganz ſubtilen Scheerlein geſchnitten werden.

Zu dieſen Blumen hat man ein Korn=Zänglein, wie es die Goldſchmiede brauchen, nöthig, desgleichen auch etliche ganz zarte Pinſel mit langen Stielen, weil dieſe Blümlein alle aus freier Hand gemacht, und alle Blätlein mit dem eingeweichten Tragant zuſammen gepappt werden müſſen. So muß man ſich auch etliche geſpizte meßingene Dräte, oder groſſe Nähnadeln anſchaffen, und beſonders einen geglüten kupfernen Drat, der vorzüglich zu den Stielen nöthig iſt, weil dieſe ganz ſubtil und ja nicht ſteif ſeyn müſſen. Die Stiele werden mit zarter ſogenannter Pelle=Seide umwickelt, und nachher mit dem eingeweichten Tragant beſtrichen. Die Farben ſowol zu den gefärbten als grünen Blättern

tern übergehen wir mit Stillſchweigen, weil ſie den Liebhaberinnen theils ſchon bekannt, theils aus der Abhandlung von Verfertigung der Leinwandblumen zu erſehen ſind.

Galanterie-Hyacinten.

Zu dieſen Hyacinten ſchneidet man ſechs Blätter, pappt ſie alle um den Stiel oder Drat mit Tragant bis zur Hälfte an, und läßt ſie troknen, alsdann nimmt man ein meßingenes Strickſtänglein, hält es an den Stiel, tunkt ein Pinſelein in den eingeweichten Tragant, ſtreicht ein Blätlein nach dem andern über das meßingene Stänglein, daß es ſich überbiegt, und ſo läßt man's wieder troknen. Von dieſen Blümlein pappt man 8 oder 9 auch wohl 10 an einen Stengel, umwickelt dann die Stiele mit grüner Seide, ſo ſind ſie fertig.

Röslein.

Einige machen dieſe Röslein von zarter gefärbter Leinwand, andere auch von geſtrichener Seide. Es ſteht in eines jeden Belieben, welche Art man wählen will, die Arbeit iſt dabei einerley. Zuerſt pappt man nemlich mit dem eingeweichten Tragant ein Bützlein von gelb gebizelter Seide an den Drat, ſchneidet die Blätlein von verſchiedener Gröſſe, tunkt ſolche mit den Spizlein in den Gummi-Tragant, legt mit dem Korn-Zänglein eines um das andere an den Stiel, bis er dick und förmlich genug iſt, dann werden gleich den erſten Roſen kleine geſpi-

zelte Blätlein von grüner Seide gemacht, nach dieſem formirt man ein rundes Knöpflein von Seidewerk, klebt daſſelbe an den Drat, und pappt kleine grüne Fäslein darüber, ſo ſieht es einem Roſen-Knöpflein gleich, hierauf werden die gedachte grüne geſpizelte Blätter ebenfalls angemacht, und die Stiele mit grüner Seide überwickelt.

Lilien.

Der Lilien-Blätlein ſchneidet man ſechs, befeſtigt ſolche mit dem eingeweichten Tragant an den Stiel, läßt ſie trocken werden, und biegt ſie hierauf über das meßingene Stänglein, daß ſie etwas rundlicht werden. Von den grünen Blätlein ſezt man zwei und zwei an den Stiel, kan auch, wenn man will, mit kleinen gelben Seiden-Fäſerlein einen Samen darauf machen, und zulezt die Stiele mit zarter Pelle-Seide umwickeln.

Pomeranzenblüte.

Zuerſt werden die Butzen in unterſchiedlicher Gröſſe von Seidewerk verfertigt und mit weiſſer geſtrichener Seide, die ein wenig geſchleiſſet iſt, an den Stiel gepappt; dann klebt man von gelber gebizelter Seide ein wenig oben auf den Buzen, ſchneidet nachdem zu einem jeden Blümlein fünf Blätlein, und macht ſie wie bei den Hyacinten an. Das Laub verfertigt man in unterſchiedener Gröſſe von zwei durcheinander gekämmten grünen Farben, die Stiele aber ſo,

wie

wie es bei den vorhergehenden Galanterie-Blümlein bereits öfters geſagt worden iſt.

Gelbe Violen.

Zu den gelben Violen macht man die kleine Knöpflein von grüner ausgekämmter Seide, die groſſe aber müſſen gelb, und mit grüner Seide überlegt ſeyn, daß die gelbe Spizen ein wenig hervorſehen; zu einem jeden aber werden vier Blätlein geſchnitten, formirt, dann an den Stiel gepappt und auseinander gebogen, daß es der ausgebreiteten Blume gleicht. Der grünen Blätter müſſen ziemlich viel und von unterſchiedener Gröſſe verfertigt, und die Stiele mit Seide überzogen werden.

Gefüllte Violen.

Um gefüllte Violen zu machen, pappt man die kleinſte Blätlein oberwärts an den Stiel, die groſſe aber unterwärts. Die Form kan den Blümlein mit einem feuchten Pinſel gegeben werden. Die Blümlein müſſen von verſchiedener Gröſſe ſeyn. Die Buzen werden gemacht, wie oben bei den gelben Violen, die grüne Blätter ebenfalls von unterſchiedlicher Gröſſe unten angepappt, und die Stiele mit grüner Seide überzogen.

Zu den Tulipanen

macht man zuerſt den Samen an den Stiel, ſchneidet dann ſechs Blätter, pappt die Hälfte derſelben an den Stiel, und läßt ſie troknen,

klebt hierauf die übrige drei Blätter ebenfalls an, und bringt die Blume in ihre Form. Von grünen Blättern werden zwei geſchnitten, an den Stiel gepappt, und mit dem feuchten Pinſel formirt, der Stiel aber wird, wie oft geſagt, mit Seide überwickelt.

Zu den **Narciſſen**

formirt man den Kelch in zwei Theile, klebt ihn an den Stiel, ſtekt oben ein meßingenes Stänglein darein, und leimt ihn mit dem angefeuchten Pinſel zuſammen. Wann es trocken iſt, zieht man den Drat heraus, ſo wird das Kelchlein hohl und rund. Dann werden ſechs Blätlein nach der Form geſchnitten, und mit dem Gummi-Tragant an dem Kelch rings herum angepappt. Die Hülſe macht man von Seide-Werk, klebt ſie ebenfalls mit zwei grünen Blättern an, und überkleidet, wie bewußt, den Stiel.

Bei den **Ranunkeln**

müſſen die innere kleine Blätlein grün ſeyn, die andere etwas gröſſer aber roth; dieſe werden ſo lang aufeinander gepappt, bis die Blume rund wird, und man die grüne Blätlein darauf legt. Von Laub macht man nur zwei Blätter an den Stiel, und umwickelt dieſen mit feiner grüner Seide.

Granatenblüte.

Wann die Blätlein dazu geſchnitten ſind, ſo werden ſie an den Stiel geklebt, bis ſie (die Blüte)

te) dick genug iſt, hierauf macht man die Hülſe in zwei Theilen, und ſtreicht ſie mit einem Pinſel zuſammen, daß ſie ſchön rund wird. Dann nimmt man einen angefeuchten Pinſel, und drukt ihn zwiſchen die äuſſerſte Blätter hinein, ſo geben ſie ſich auswärts, und das Blümlein wird ſeine rechte Form bekommen. Die Knöpfe von ausgekämmter Seide oder Seide=Werk bringt man gleichfalls in ihre Form. Laub muß ziemlich viel gemacht, und an den Stiel gepappt werden. Der Stiel darf aber nicht wie bei andern Blumen grün ſeyn, ſondern muß mit brauner Seide umwunden werden.

Nelken.

Zu dieſen werden zuerſt die kleine Blätlein und dann die gröſſere geſchnitten, hierauf mache man den Samen von einer abgeſtreiften Feder an den Stiel, und klebe die Blätlein mit eingeweichtem Tragant an. Wann diß geſchehen, und die Blume trocken iſt, formirt man die Hülſe, breitet die Blätlein mit einem feuchten Pinſel auseinander, und bildet ſie mit dem warmen Eiſen, zulezt pappt man noch zwei grüne Blätlein an, und umwickelt den Stiel mit Seide.

Die Kaiſer=Kronen

erfordern 6 bis 7 auch wohl 8 Glocken, ſie werden in der Form wie die Flitſch=Roſen gemacht. Zu einem Blümlein ſchneidet man ſechs Blätlein, pappt ſolche an den Stiel, und biegt ſie mit dem angefeuchten Pinſel. Der grünen Blätter aber

müſſen ziemlich viele ſeyn, und unten an den mit Seide umwickelten Stiel gemacht werden.

Glocken.

Bei den Glocken kan zuerſt die geſtrichene Seide über einen ſpitzigen Drat gemacht werden, daß ſie die rechte Form bekommt, dann läßt man ſie troknen, ſtekt einen Drat, der wie ein Häklein gemacht iſt, darein, und zieht ihn wieder heraus, wann die Seide noch ein wenig feucht iſt, daß die Blume an der Spitze die rechte Geſtalt bekommt, hierauf klebt man fünf dieſer Röhrlein an den Stiel, überwickelt denſelben mit Seide, und bindet das grüne Laub nach der bei den Leinwandblumen beſchriebenen Art darein, oder pappt es dazwiſchen an.

Zu den Blauen Lilien

werden drei kleine und drei groſſe Blätter geſchnitten, und zwar müſſen ſie von einer etwas hellblauen Farbe ſeyn, denn ſo weit der innerſte Strich gezeichnet iſt, muß hernach dunkelblaue Seide geklebt werden. Alsdann pappt man die drei kleine Blätter an dem Stiel über ſich auf, läßt ſie troknen, formirt ſie hierauf mit einem feuchten Pinſel, und wann ſie noch einmal getroknet ſind, pappt man die drei groſſe Blätter auch an dem Stiel über ſich in die Höhe auf. Wann nun auch dieſe trocken ſind, biegt man ſie mit dem feuchten Pinſel unter ſich, und pappt ſie unten am Blat an den Stiel, ſo wird die Lilie ihre gehörige Geſtalt bekommen; das Gelbe

aber

aber oder den Samen macht man mit ausgekåmmter gelber Seide darauf. Man kan es auch mit dem eingeweichten Gummi-Tragant anpappen, und die ůber ſich ſtehende Fåſerlein mit einem ſubtilen Scheerlein abbitzeln (abſchneiden). Die Hůlſe wird ebenfalls aus ausgezopfter weiſſer Seide gemacht, von Laub aber werden nur zwei Blåtter an den blau-grůn ůberzogenen Stiel angeklebt.

Sammetblumen.

Um dieſe Blumen zu machen, pappt man geſchleiſſte Seide an den Stiel, låßt ſie troknen, ſchneidet dann mit einem feinen Scheerlein einen erhabenen Butzen, pappt die fůnf geſchnittene Blåtlein daran, und breitet ſie mit einem feuchten Pinſel aus. Nach dieſem wird der Stiel unten nur an die dazu gehőrige Blåtlein befeſtigt, und mit grůner Seide ůberwickelt.

Zu den Sonnenblumen

pappt man geſchleiſſte Seide ziemlich dick an den Stiel, und ſchneidet ſie mit einem Scheerlein gleich. Wann ſie wohl getrocknet iſt, breitet man ſie mit einem feuchten Pinſel aus, daß der Butzen und hernach die Blåtter kőnnen angepappt werden. Dieſe gelbe Blåtter můſſen dreifach hintereinander hervor ſehen. An das Ende des Butzens bei dem Stiel macht man etliche grůne Blåtlein, beſſer unten aber noch grőſſere, und ůberzieht den Stiel mit Seide.

Je länger, je lieber, oder Vergiß mein nicht.

Da dieſe Blümlein ſo ſubtil ſind, daß die Blätlein nicht beſonders gemacht werden können, ſo iſt's am beſten, wenn man Bleumerantfarben-Taffet mit eingeweichtem Tragant auf ein Glas ſtreicht, daß er glatt wird, hierauf mit einem dazu gehörigen Eiſen die Blümlein ganz heraushakt, dann von gebitzelter gelber Seide kleine Büzlein darauf macht, und ſie an die Stiele befeſtigt. Zulezt werden die grüne Blätter geſchnitten, und an die grün-umwundene Stiele gepappt oder gebunden.

Gold-Blümlein.

Zuerſt macht man den Butzen und dann die ſechs geſchnittene Blätlein an den Stiel, bringt hierauf das Blümlein mit einem feuchten Pinſel in die Form, und befeſtigt die dazu gehörige grüne Blätlein an den Stiel.

Tag- und Nacht-Blümlein.

Die Knöpflein zu dieſen Blumen können von blauem Seide-Werk gemacht, und mit ein wenig grüner Seide bedekt werden, dann ſchneidet man fünf Blätlein, pappt ſolche an den Stiel, und breitet ſie nachher wieder mit einem Pinſel aus, daß es dem Blümlein gleicht. Alsdann werden die Aederlein mit ſchwarzer ſubtil-geſchleiſſter Seide darauf gemacht, und die grüne Blätter an die grün überzogene Stiele befeſtigt.

Schlüſſelblumen.

Man ſchneidet zu einem jeden Blümlein vier Blätlein, klebt ſie an dem Stiel an, verfertigt die Hülſe, läßt ſie troknen, breitet ſie mit einem feuchten Pinſel aus, überzieht den Stiel, und bindet die grüne Blätter daran.

Maien-Blümlein.

Bei den Maien-Blümlein macht man die Knöpfe von Seide-Werk an die Stiele, deren einer immer gröſſer als der andere ſeyn ſoll, eben ſo müſſen auch die untere Blümlein immer ein wenig gröſſer ſeyn als die obere. Dieſe Blümlein werden in zwei Theilen geſchnitten, über ein meßingenes Strick-Stänglein zuſammen geklebt, und mit dem feuchten Pinſel in die Form gebracht. Die Spizlein ſchneidet man nach ausgemachter Arbeit mit einem ſubtilen Scheerlein ab, macht den Samen ganz zulezt hinein, und verfertigt, wie bekannt, die Stiele.

Allerhand Kornblumen.

Den Samen zu den rothen Kornblumen oder Flitſch-Roſen macht man mit ſchwarzer geſchleiſſter Seide wie ein rundes Knöpflein, pappt die vier rothe Blätter daran, und formirt ſie mit dem angefeuchteten Pinſel.

Will man blaue Kornblumen machen, ſo wird der Butzen wie bei den rothen verfertigt, alsdann werden über einen meßingenen ſpitzigen Drat ſechs Blätlein von blauer Seide formirt, mit

mit der Spitze an den Butzen gemacht, und mit einem angefeuchten Pinſelein vollends zurecht gebracht.

Zu den **Purpurfarben** Kornblumen pappt man vier Blåtlein an die Stiele, und alsdann die Hůlſe von grůner Seide gleich darauf. Sobald ſie trocken ſind, biegt man die Blåtter mit einem angefeuchteten Pinſel um, und die ausgebreitete Blumen daraus. Doch muß man kleine grůne Spizlein an jedes Blat wie bei den Nelken ſchneiden. Die Knöpfe werden von rothem Seide-Werk gemacht, und mit grůnen Seide-Faſern überzogen.

Noch iſt bei dieſen dreierlei Arten Kornblumen anzumerken, daß bei jeder die Stiele mit kleinen ſeidenen Fåſerlein betupfet, und wieder mit einem Scheerlein abgeſchnitten werden můſſen, um ſie deſto natůrlicher nachzumachen.

Wie man von allerhand ſeidenen Zeugen verſchiedene Blumen machen ſoll.

Wenn man dergleichen Blumen machen will, muß man zuerſt allerlei Farben von ſeidenen Zeugen, als Atlaß, Taffet, Sammet, Brocad ꝛc. in Anzahl ſammeln, damit man die Wahl hat, ſolche nach Erforderniß der Blumen, die man verfertigen will, auszuleſen.

Der

Der Butzen oder Same wird von überlaufſenen Politen formirt, ganz ſo, wie es in der Abhandlung von den geſtrichenen Seideblumen gelehrt worden iſt.

Zu den Blättern einer Blume muß jeder Zeug erſtlich mit dem eingeweichten Tragant auf ein reines Glas geſtrichen werden, damit er ſich nicht faſere, und dann troknen. Hierauf ſchneidet man die Blätter daraus auf eben die Art, wie es bei den Leinwandblumen gezeigt worden iſt. Dieſe Blätter werden dann noch einmal vermittelſt des beinernen Meſſerleins mit Tragant beſtrichen, über ihre Mödel geformt, und von neuem getroknet. Nun macht man von der aufgeſtrichenen Seide die Streiſe und Aederlein darauf, und überſtreicht ſie mit obigem in Tragant getunkten Meſſerlein, daß ſie hübſch glatt werden. Wann ſie recht trocken ſind, werden ſie von dem Model abgezogen, und an den bereits mit dem innwendigen Samen verſehenen Stiel gebunden.

Die grüne Blätter macht man von allerlei grünem Taffet, blau- gelb- oder dunkelgrün, je nachdem es die Blume erfordert. Die Stiele von Drat kan man entweder mit grünem ziemlich auseinander gezogenem Pappier, oder mit Taffet überkleiden, oder auch mit Seide umwickeln. Doch aber muß jedes zulezt noch mit Tragant überfahren werden, damit es deſto beſſer hält, einen hübſchen Glanz bekommt, und den ſeidenen Zeugen deſto ähnlicher ſieht.

Das

Damit ſich aber das Frauenzimmer nicht lange bedenken darf, was vor einen Zeug man zu dieſer oder jener Blume wählen wolle, ſo geben wir demſelben auch hierinn nachſtehende ganz kurze Anweiſung.

Man nehme nemlich:

Zu Hyacinten und Roſen, Doppel-Taffent.

Zu Lilien und Pomeranzenblüte, feinen Atlas.

Zu Tuberoſen und weiſſen Tulipanen, feinen weiſſen Atlas.

In beide können auch rothe Streiffen von ausgekämmter Seide gemacht werden.

Zu gelben, geſtreiften und einfärbigen Tulipanen, feinen Atlas.

Zu Ranunkeln, feinen Atlas.

Zu Narciſſen und einfachen Violen, gewäſſerten Taffent.

Zu Granatenblüte und Kaiſer-Kronen, Taffent.

Zu Nelken, Taffent, welcher aber mit geſtrichener aufgepappter Seide geſprengt und geflammt werden muß.

Zu Glocken, färbigen Brocad.

Zu blauen Lilien, halb-Taffent, und oben auf die Blätter blauen oder gelben Taffent.

Zu Sammetblumen, feinen Sammet.

Zu Sonnen- und Schlüſſelblumen, feinen Taffent.

Zu Kornblumen, Vergiß mein nicht, oder je länger je lieber, feinen Taffent.

Tag- und Nachtblümlein, zu drei Blättern Sammet und zu zwei Taffent.

Zu

Zu Gold- und Maien-Blümlein, feinen Taffent.

Zu den Hülſen der Blumen kan Haarfarbe-Seide genommen werden.

Werden dieſe Blumen mit beſonderm Fleiß gemacht, ſo kommen ſie den natürlichen recht ähnlich, und ſind unter allen andern am dauerhafteſten.

Ausgeſprungene Blumen zu machen.

Die ausgeſprungene oder geſchmelzte Blumen haben keines Grunds nöthig, ſondern müſſen alle in nachbeſchriebene Mödel getunkt werden. Die Materie aber, wovon ſie gemacht ſind, iſt dieſe: man nimmt bei einem Pergamenter oder Buchbinder die Abſchnitte von den Kälberfellen, ſchneidet ſie ſehr klein, und thut ſie alsdann in einen neuen Hafen; iſt derſelbe von dieſen Abſchnitten halb voll, ſo gießt man ihn voll friſchen Brunnenwaſſers, und läßt es ſo lang ſieden, bis es ſo dick als Leim wird, es muß aber immer mit einem reinen Hölzlein umgerührt werden, daß es nicht überlauft, ſonſt iſt es nicht mehr zu brauchen. Sobald es nun dick genug iſt, preſſe man's durch ein Tuch; das, was in demſelben zurükbleibt, wird weggeworfen, das andere aber aufbehalten, und zu jeder Blume eine beſondere Farbe eingeweicht. Dann läßt man das Durchgelaufene oder Geſulzte auf den Kohlen vergehen, und thut die

Far-

Farbe dazu hinein, doch laſſe man ſie damit ja nicht ſieden, damit es keine Aufwallung oder Blaſen bekommt, ſie därf aber auch nicht zu dünn ſeyn, und iſt das die beſte Probe, daß, wenn man einen zubereiteten Model eintunkt, und es haftet nicht, ſo iſt die Farbe noch zu dünn, bleibt ſie aber in dem Model, ſo iſt ſie recht, alsdann dreht man's in der Hand herum, damit die Materie nicht an einem Ort dicker wird als an dem andern. Wann ſie nun ein wenig geſtanden iſt, und nicht mehr herum lauft, ſtürze man die Mödel auf ein Bret. Sobald ſie troken genug ſind, ſpringen ſie von ſelbſt an etlichen Orten auf, und daher haben ſie auch den Namen. Am beſten iſt's, wenn man ſie über Nacht ſtehen läßt, dann erſt aus den Mödeln herausnimmt, und zuſammen macht. Man muß ſich aber wohl in Acht nehmen, daß kein Waſſer dazu kommt, denn dieſe Blumen ſind ſo ſubtil, daß ſie leicht davon verflieſſen, ſie laſſen ſich auch nicht binden, oder zuſammen leimen, ſondern man muß oben an den Stiel ein Ringlein biegen, und ein Pappier, wie aus den nachfolgenden Beſchreibungen erhellt, hinein machen, dann die Blätter ein klein wenig mit der Zunge anfeuchten, und aufeinander kleben. Auf dieſe Art kan man eine hübſche Blume verfertigen, ſie ſeye ſo dick als ſie immer wolle, ſo hält ſie doch ganz gut.

Die Butzen zu dieſen Blumen werden ſo viel möglich klein gemacht, und dienen jene von den geſponnenen Politen, deren Verfertigung bei

den

den Seidenblumen beſchrieben iſt, auch hiezu am beſten.

Die grünen Blätter (Laub) können zwar auch von dieſer Arbeit ſeyn, doch muß man wohl darauf Achtung geben, daß die Materie recht dick wird, ſonſt halten ſie nicht. Etliche ſchneiden auch hierzu Blätter von Pappier, und ziehen ſie durch grünes zerlaſſenes Wachs, in der Meinung, daß dieſe dauerhafter ſeyn ſollen, allein ſie brechen eben ſo gern als jene. Die Stiele aber können nicht anderſt als von Drat gemacht, und mit grüner Seide umwickelt werden.

Roſen.

Zuerſt macht man die Mödel von geglühtem kupfernen Drat, biegt ſie, wo ſie zuſammen gedreht worden ſind, um, daß man ſie auf einen Tiſch ſtellen und die Materie aufkleben kan, dann muß man fünf grüne Blätlein zu einer Roſe, und nachher auch das grüne Laub an den Stiel machen, die Butzen aber werden ſo formirt: Ein Blätlein weiſſes Schreibpappier wird achtmal zuſammen gelegt, und mit einem Faden kreuzweis zuſammen gebunden, die vier Fiben oder Spitzen aber ſchneidet man mit einer Scheere weg, daß den Butzen rund wird, ſonſt ſind die Blätter ſehr übel daran zu legen. Wann diß geſchehen iſt, legt man den Butzen gleich einem kleinen Röslein zuſammen, und durchſticht es mit dem Stiel von Drat ſo, daß der Butzen feſt auf das Pappier zu ſitzen kommt, es muß aber noch einmal feſt angebunden werden, daß

es nicht weichen kan, alsdann bereite man die Materie zu den Blumen auf folgende Art: Man laſſe von der zuvor beſchriebenen Sulz etwas in einem neuen irdenen Geſchirr auf der Glut vergehen, und werfe rothe Tornaſol-Flecklein darein, ſo viel, als man glaubt, daß zu einer ſchönen Roſenfarbe nöthig ſeye, läßt diß ſo lang ſieden, bis die Tornaſol-Flecklein bleich werden, und ihre Farbe verlieren, alsdann drucke man ſie mit einem kleinen breitgeſchnizten flachen hölzernen Löffel wohl aus, bis nichts mehr darein geht, und nehme die Flecklein heraus, tunke hierauf die Mödel darein, und drehe ſie ſo lang herum, bis die Materie ein wenig geſtanden iſt. Nun lehnt man die Mödel auf ein Bret, und läßt ſie über Nacht ſtehen, bis ſie anfangen auszuſpringen, dann iſt es Zeit, ſolche heraus zu nehmen, den pappiernen Butzen nebſt den rothen Blättern ein wenig mit Speichel anzufeuchten, und davon ſo viel, bis es zu einer zierlichen Roſe dick genug iſt, aufeinander zu legen, das nemliche kan auch mit den fünf grünen Blätlein geſchehen. Das Laub verlohnt der Mühe nicht, daß man eine beſondere Farbe deswegen anmacht, daher darf man ſich nur mit einer lieblich grünen Farbe in Muſcheln verſehen, die Sulz in den Mödeln damit anfärben und über Nacht ſtehen laſſen, bis die Blätter ausgenommen, und an die Stiele gemacht werden können.

Will man aber weiſſe Roſen machen, ſo muß man ſtatt der Tornaſol-Flecklein zart geriebenes feines Bleiweis nehmen, in die Sulz einrühren,

dar-

darinn aufſieden laſſen, und ſich im übrigen ganz nach der Verfahrungsart bei den rothen Roſen richten.

Pomeranzenblüte.

Zu der Pomeranzenblüte bereitet man die Materie, wie bei den weiſſen Roſen, und biegt zuerſt zwei Mödel zu den Butzen. Hierauf werden die Blätter zu den Blumen zuerſt ganz gerade gebogen, daß ſie die rechte Geſtalt bekommen, alsdann aber biegt man ſie um, damit ſie ſtehen bleiben, und deſto beſſer anzukleben ſind. Nach dieſem läßt man ſie über Nacht troknen und ausſpringen, macht den andern Tag einen pappiernen Butzen, legt die zwei Theile herum, und klebt die andere Blätter auch darauf. Wann diß alles geſchehen iſt, tunke man ein Pinſelein ein klein wenig in eingeweichten Tragant, dann in Zinnober, und überfahre oben am Ende den Butzen damit, doch darf es nicht zu naß ſeyn, damit die Blätter nicht davon zuſammen laufen, denn das Grüne, wovon der Butzen gemacht wird, will es gar nett haben.

Die Knöpfe zur Pomeranzenblüte werden von Pappier formirt, und hernach in die Materie getunkt, die Butzen aber verfertigt man von dünn geſchnittenem Pappier, das zuvor in eingeweichten Saffran getaucht worden iſt. Hierauf werden die Blätter angeklebt. Das Laub darf man nicht gar groß machen, weil es ſonſt in den Mödeln nicht wohl hält.

Gefüllte weiſſe Violen.

Zu den gefüllten weiſſen Violen werden die innere Blätter grün gemacht, die andere aber wie bei den weiſſen Roſen von verſchiedener Gröſſe verfertigt. Hierauf formirt man einen Butzen von Pappier, und legt die Blätter darauf; das Laub aber wird auf die ſchon öfters gemeldte Art gemacht.

Um Narciſſen und gelbe Violen

zu machen, kan man ſich einerlei Materie bedienen. Die Narciſſen müſſen gefüllt gemacht werden, weil ſich die Röhre ſonſt bei den einfachen nicht zwingen läßt, daher kan man die Blätter deſto mehr biegen. Die gelbe Violen können zugleich mitgemacht, und auf ein Blümlein vier Blätlein gerechnet werden. Zu der Materie nehme man von der bewußten Sulz, bis ſich ſo viel ausſiedet, daß ſie die rechte Farbe bekommt. Alsdann drukt man das Säcklein wohl aus, nimmt es aus der Sulz, tunkt die Mödel darein, und läßt ſie über Nacht ſtehen. Zu den Narciſſen muß ein pappierner Butzen wie bei den Roſen gemacht werden, zu den Violen hingegen wickelt man ein Pappier um den Stiel, und legt die Blätter darauf, das Laub aber wird auf die bekannte Art verfertigt.

Zu den Ranunkeln

werden die Blätter und die dazu gehörige Mödel von verſchiedener Gröſſe formirt, die Materie

rie aber wird auf nachſtehende Art gemacht: Man nimmt von der bewußten Sulz, läßt ſie auf der Glut vergehen, rührt Zinnober und ein wenig Mennig darein, und läßt es ſo lang ſtehen, bis ſie ſo dick wird, daß es in den Mödeln hält, alsdann tunke man die Blumen darein, und laſſe ſie über Nacht troknen. Den andern Tag macht man einen grünen Butzen wie bei Roſen, klebt die Blätter um das Pappier, bis es dick genug iſt, und die Blume ihre gehörige Form hat. Das grüne Laub wird, wie bekannt, gemacht.

Granatenblüte.

Zuerſt muß man zu der Granatenblüte und den Blumen die groſſe Blätter machen, und dann die kleinere zu den Hülſen. Hierauf läßt man etwas von der Sulz auf der Glut vergehen, rührt ſo viel Mennig darein, als dazu nöthig iſt, tunkt die Mödel darein, und läßt ſie über Nacht ſtehen. Am andern Tag bricht man ſie aus, verfertigt einen pappiernen Butzen, und legt die groſſe Blätter doppelt darauf, daß ſie recht verkrippelt ausſehen, alsdann umgebe man ſie mit der Hülſe, und bekleide mit den grünen Blättern den Stiel, wie es ſchon öfters geſagt worden iſt.

Nelken

können bei dieſen Blumen nicht anderſt als einfärbig gemacht werden. Zu den weiſſen nimmt man nemlich feines Bleiweis, zu den rothen

Tornaſol-Flecklein, zu den Roſenfarben aber beides zuſammen. Diß rührt man auf der Glut auf, tunkt die Mödel darein, und läßt ſie über Nacht ausſpringen, dann macht man einen pappiernen Butzen, und den Samen von einer geſchleißten Feder darein, klebt die Blätter darauf, und zulezt die Blätter an die Hülſe. Die Stiele und das Laub formirt und überkleidet man auf die oft gemeldte Weiſe.

Allerlei
geſchmelzte Blumen
von Drat und Hauſenblaſenarbeit zu verfertigen.

Hauptſächlich iſt bei dieſer Arbeit darauf zu ſehen, daß ſie bei heiterm und hellem Wetter geſchehe, ſonſt wird alles voller kleinen Bläslein. An einem ſolchen Tage nun ſchneidet man Hauſenblaſen ſehr klein, und thut ſie in ein neues Geſchirr; iſt daſſelbe halb voll von Hauſenblaſe, ſo füllt man's vollends mit friſchem Brunnenwaſſer an. Einige nehmen zwar Brantwein dazu, das iſt aber nicht gut, denn dadurch wird die Hauſeblaſe nur milchigt, deswegen taugt das Waſſer weit beſſer. Iſt das Geſchirr auf dieſe Art gefüllt, ſo laſſe man's recht wohl ſieden, und rühre es dann und wann mit einem Hölzlein um, damit es nicht überlauft. Hat nun die Hauſenblaſe genug geſotten, ſo preſſe man ſolche durch ein reines Tuch, und drucke daſ-

daſſelbe recht wohl aus, alsdann tunkt man einen eingebogenen Drat hinein, und probirt, ob die Hauſenblaſe daran hält oder nicht. Im erſten Fall verwahrt man ſie gleich in einem Geſchirr zum Gebrauch, im lezten aber muß ſie beſſer eingeſotten werden. Nach dieſem wirft man das in dem Tuch zurückgebliebene Ausgepreßte weg.

Wie der Drat zu den Blumen und anderer geſchmelzter Arbeit von Hauſenblaſe zu biegen iſt.

Zu dieſen geſchmelzten Blumen kan man den Drat nach den lebendigen biegen. Will man aber ſogenannte Heidniſche Blumen machen, wie man ſie vorzüglich zu den Todten-Kränzen braucht, ſo kan man hiezu beſondere Riſſe ſelbſt erfinden, und dann den Drat darnach biegen und formiren, doch muß der dazu dienliche meſſingene Drat zuvor an einem Drat-Rädlein gedreht werden, wobei zu bemerken iſt, daß der Drat ſowol im Drehen als Biegen immer an einem Stück und in einer Dicke bleiben müſſe, überdiß muß man ſich bei dieſer Arbeit allerhand rund gedrehter Hölzer von verſchiedener Gröſſe bedienen, damit man ſich die Finger nicht ſo ſehr beſchmiert. Der Samen und die Butzen werden gewöhnlich aus gold- und ſilbernem Raſch gemacht, auch dieſe dann und wann mit Dupleten, andern falſchen Steinen und Waſſer-Perlen beſezt, und hier und da mit Gold-Blätlein überlegt. Es gehört aber Verſtand

und Geſchmack dazu, damit man alles an ſeinem gehörigen Ort anbringe, weil ſonſt dieſer Zierrath die Blumen mehr verdunkeln als zieren würde. Die Stiele umwickelt man mit Seide, das Laub aber wird nach der Form gebogen, wie es jede Blume erfordert, dann eingetunkt und ſchön grün auf der verkehrten Seite übermahlt, damit ihnen der Glanz nicht benommen wird.

Hier iſt die Bemerkung nöthig, daß ein groſſer Unterſchied zwiſchen den Sand- und Saft-Farben iſt, und zwar was derſelben Gebrauch bei dieſer Arbeit betrift, müſſen die **Sandfarben** alle mit einem Pinſel geſchwind durch einen Strich auf der verkehrten Seite der Blume oder des Laubs aufgetragen werden, denn wenn man langſam damit umgeht, ſo weichen die Farben gerne durch, und das Geſchmelz wird löcherícht und unbrauchbar, verfährt man aber geſchwind, durchſichtig und glänzend.

Will man ſich hingegen der **Saftfarben** bedienen, ſo fallen ſie am ſchönſten aus, wenn man die Blätter an dem rechten oder untern Ort mit Müſchelein - Silber überſtreicht, ſie über Nacht ſtehen läßt, am andern Tag die Blätter auf der obern oder rechten Seite mit Saftfarbe bemahlt, ſie ebenfalls troknet, und ihnen dann noch einmal den Glanz auf der rechten Seite mit lauter Hauſenblaſen gibt.

Weil aber zu einer jeden Blume eine beſondere Farbe gehört, ſo ſoll nachſtehendes zur Erläuterung hierüber dienen.

Zu den **rothen** Blumen wird Zinnober mit ein wenig rother Erde vermiſcht genommen. Will man ſie aber heller haben, ſo kan der Zinnober allein dazu dienen oder auch mit ein wenig Mennig vermiſcht werden.

Zur **Roſen**- oder **Purpur-Farbe** gebrauche man den ſchönen Florentiner-Lack, wenn man ihn aber heller haben will, miſche man feines Bleiweis darunter. Verlangt man Violet, ſo miſche man unter dieſe beide Stücke etwas ſchöne blaue Stärke oder ein wenig Indig, denn mit dieſem kan man ſie dunkel, mit der Stärke aber lichter machen.

Zu den **grünen** dient der deſtillirte Grünſpan mit etwas gewöhnlichem Bleiweis vermiſcht. Einige nehmen den Grünſpan nur allein. Dieſe Farbe aber hat keine Dauer, ſondern ſchieſſet gern ab. Will man das Grüne noch lieblicher haben, ſo kan zu beiden Stücken noch feines weiſſes Bleiweis genommen werden.

Das **gelbe** wird von fein geriebenem Bleigelb oder Auripigment gemacht. Will man die Farbe höher haben, ſo kan man ſie mit Mennig vermiſchen, ſo hoch man immer will.

Die **blaue** Farbe wird am beſten durch weichen Indig oder ſchöne Stärke vorgeſtellt. Dieſe zwei Farben können durch beigemiſchtes feines Bleiweis ſo hell gemacht werden, als man nur will. Einige nehmen auch auſſer obigen Farben Bergblau.

Weiß und ſchwarz ſind bekannt, weil jenes aus feinem Bleiweis und dieſes aus Beinſchwärze beſteht.

Alle

Alle dieſe angeführte Sand-Farben müſſen auf einem Marmorſtein mit friſchem Waſſer fein abgerieben werden.

Zu den **Saftfarben** und zwar der **rothen** iſt der dunkle recht abgeſottene rothe Bräſill oder Fernambuk im Gebrauch. Will man's aber recht ſchön haben, ſo nimmt man rothe Tornaſol-Flecklein, läßt die abgeſottene Hauſenblaſen auf einer Glut vergehen, wirft die Flecklein darein, und läßt alles ſo lang zuſammen ſieden, bis die Flecklein bleich werden. Man muß aber wohl Achtung geben, daß die Farbe nicht überlauft. Sind ſie genug geſotten, ſo preſſe man ſie durch ein reines Tüchlein, und drucke ſie ſo viel möglich aus. So wird eine ſchöne Farbe daraus werden, dergleichen es nicht viel gibt, wenn ſie auf Silbergrund geſtrichen wird.

Zu der **grünen** Farbe kan man nicht lauter Saft-Farben gebrauchen, weil das Grüne auf der Hauſenblaſe gern ſchwarz wird, wenn man nicht beſonders fleißig und verſtändig damit umgeht, daher miſcht man unter das Saftgrün etwas Bleigelb, wenn man ſie aber verändern will, auch ein wenig feines Bleiweis.

Zum **gelben** nimmt man Saffran-Blumen, bindet ſie in ein zartes Tüchlein, und läßt ſie in der Hauſenblaſe auf einer Glut ſo lang ſieden, bis es gelb genug iſt, und ſich der Saffran hinlänglich ausgeſotten hat, dann preßt man's recht aus, und wirft das übrige weg. Dieſe gelbe Saftfarbe aber darf mit keinem Silber gegründet werden, ſondern ſie wird auf der rechten Seite

te mit Müſchelein-Gold überſtrichen, welches auch mit zerlaſſener Hauſenblaſe gemacht wird.

Zur blauen Farbe werden blaue Bräſillſpäne ſo lang im Waſſer abgeſotten, bis es eine dicklichte Brühe gibt. Alsdann ſchüttet man dieſe Brühe in Muſcheln, und ſezt ſie in den Sand, bis ſie troknen. Will man nun Gebrauch davon machen, ſo muß die Farbe mit verlaſſener Hauſenblaſe angemacht, und damit die zuvor mit Silber beſtrichene Blätter übermahlt werden.

Sollte das Abreiben und Miſchen der Farben dem Frauenzimmer zu beſchwerlich ſeyn, ſo können ſolche ohne beſonders groſſe Unkoſten beinahe in allen etwas beträchtlichen Plätzen gekauft werden.

Die Aufſetzung der falſchen Steine geſchieht mit gutem Leim, welcher mit etwas geläutertem Terpentin und Wachs vermiſcht iſt.

Die Perlen werden mit Drat aufgebunden, geſchieht diß mit Geſchmack, ſo gibt es dieſer Arbeit die beſte Zierde.

Einige machen auch Perlen von Hauſenblaſen, und zwar auf folgende Art: Man läßt die Hauſenblaſe ſieden, bis ſie ſo dick wird, daß man ſie ziehen kan. Alsdann macht man kleine Knöpflein an einen Drat, und tunkt dieſelbe ſo oft in die Hauſenblaſe, bis ſie ſo dick werden, als eine Perle, und die rechte Form derſelben bekommen. Hiebei iſt zu bemerken, daß man, wenn es faſt auf die Lezt gehen will, noch ein Müſchelein Silber mit der übrigen Hauſenblaſe ver-

vermiſcht, und ſie hierauf, wenn ſie beinahe fertig ſind, noch etlichemal damit beſtreicht, damit ſie den Glanz erhalten.

Etliche machen auch von ſchönen Saftfarben ſtatt der falſchen Steine ſolche Knöpfe auf die geſchmelzte Arbeit. Wenn ſie recht gemacht ſind, fallen ſie ſehr ſchön aus, beſonders die rothe. Doch muß bei aller dieſer Arbeit auf das ſorgfältigſte beobachtet werden, daß man ſie allezeit über Nacht troknen laſſe, und vor dem Staub auf das beſte verwahre.

Wachs-Blumen
zu machen.

Die Wachsblumen werden auf zweierlei Art gemacht, und zwar einige nach den lebendigen, andere auf die Manier, wie ſie zu den Todten-Kränzen gebraucht werden. Zu beiden Arten hat man ſteinerne Mödel nöthig. Dieſe können zu den lebenden Blumen am ſchärfſten gemacht werden. Zu dieſem Ende kan man ein grobes leinenes Tuch mit gutem Leim ſteiffen, biegen, und es über andere Blumen-Mödel richten, diß gibt man alsdann einem Hafner, daß er ſteinerne Mödel darnach forme und brenne, welche man dann lange Zeit auf das nüzlichſte hiezu gebrauchen kan.

Die andere Art dieſer Blumen aber, welche zu den Todten-Kränzen gebraucht werden, macht man aus einem Stück.

Dieſer Mödel müſſen allezeit zu jedem Muſter drei oder vier formirt werden, davon fallen einige erhaben, einige aber flach aus. Hiebei iſt zu erinnern, daß dieſe ſteinerne Mödel ſowol zur lebhaften als andern Gattung Blumen unter der Arbeit immer im kalten Waſſer gehalten werden müſſen. Iſt nun das Wachs mit den Farben zubereitet und auf der Glut vergangen, ſo nimmt man den Model naß aus dem kalten Waſſer heraus, gießt das verlaſſene Wachs hinein, und ſtürzt den Model geſchwind wieder um, daß das Waſſer heraus lauft. Alsdann legt man den Model eben ſo geſchwind noch einmal in das Waſſer, ſo geht das gegoſſene Blat heraus, und wird in der Dicke ganz recht ſeyn. Will man aber die Blätter geſtreift machen, wie es die Tulipanen und Nelken erfordern, ſo nehme man verlaſſenes Wachs, tunke ein Pinſelein darein, und ſtreiche geſchwind die Striche auf dem Blat ſchön zierlich aus. Steht das Wachs in dem Pinſel, und verliert das Blat den Glanz, ſo ſind dieſe Blätter oder Blumen fertig. Man muß trachten, etliche Hölzlein von Eben- oder anderm harten Holz auf verſchiedene Art geſchnitten, wie man ſie zum Formen braucht, zu bekommen, mit dieſen kan man, wenn man will, den Blumen den Glanz geben, und an einigen Orten, wo es nöthig iſt, die Aederlein zierlich eindrucken. Zu den Stielen zieht man einen Drat durch grünes Wachs, ſo lang, bis der Drat recht überkleidet iſt, alsdann klebt man bei

ei-

einem Licht die Blätter warm an den Stiel, und läßt ſie ſo kalt werden.

Zu den andern Blumen, welche bei Todten-Kränzen gebraucht werden, formirt man zuerſt oben an dem Stiel von Drat ein Ringlein. Dieſes kan etlichemal in grünes Wachs getunkt werden, daß es ein rundes Knöpflein gibt, und dem Samen gleich ſieht, alsdenn ſtekt man ein Stück nach dem andern an den Drat, bis ſich die Blume völlig gibt, hierauf klebe man ſie gegen dem Stiel zu mit ein wenig warmem Wachs an, daß ſie nicht zurüklaufen können, die Stiele aber ſelbſt umwikle man mit Seide oder feinem Garn.

Das Wachs zu dieſen Blumen auf verſchiedene Art zu färben.

Hiezu werden vorzüglich drei Farben recht fein abgerieben, und zwar:

- Zum rothen: Florentiner-Lack, Zinnober, Mennig und rothe Erde.
- Zum gelben: Rauſchgelb und Bleigelb.
- Zum blauen: Bergblau, weicher Indig und blaue Stärke.

Grünes Wachs kan man zu kaufen bekommen, will man's aber ſelbſt machen, ſo muß man deſtillirten Grünſpan oder grüne Erde mit Wachs ſchmelzen laſſen, und wohl untereinander rühren. Soll es etwas lichter ſeyn, ſo wird ein wenig Bleigelb darunter gemiſcht. Um diß aber deſto leichter zu bewerkſtelligen, muß man zuvor bei-

beides auf dem Reibſtein wohl untereinander ab=reiben, denn ſonſt wird die Farbe ſehr ungleich.

Zu **durchſichtigen** Farben kan man keine Sand= wohl aber Saft=Farben gebrauchen, und werden dieſe zuerſt mit friſchem Waſſer und ein klein wenig Alaun ausgeſotten, dann in Mahler=Müſchelein gegoſſen und in den Sand geſezt, bis ſie trocken ſind, hierauf wird ein klein wenig verlaſſenes Wachs in ein Müſchelein ge=than oder bei einem warmen Ofen oder auf der Glut mit einem kleinen Pinſel aufgerieben, daß man's in das andere verlaſſene Wachs gieſſen kan. Beides rührt man hierauf durcheinander, und bedient ſich deſſen nach Gefallen.

Die **Saft = Farben** beſtehen aus rothem Bräſill, feinem Lack, Tornaſol = Flecklein, Saffran oder Safflor, gelbem, blauem Bräſill oder dem aus Lilien geſottenen Blau, und dem Saftgrün, das aus dem Saft der Kreuzbeere abgeſotten wird.

Anmerkung. Bei dieſen Blumen iſt noch die Bemerkung nöthig, daß ſolche ganz verfer=tigt, und im Winter in einem laulichten Zim=mer verwahrt werden müſſen, weil ſie bei groſ=ſer Kälte gerne abſpringen. Geſchieht es bis=weilen, daß ein Blat abſpringt, ſo kan es mit einem warmen Eiſen bei einem brennenden Wachs = oder Unſchlit = Licht wieder angeklebt und ergänzt werden.

Blumen von Federn
zu machen.

Dieſen Blumen kan man zwar keine beſondere Zierde zuſchreiben, weil ſie aber doch auch ihre Liebhaber haben, ſo wollen wir ſie nicht mit Stillſchweigen übergehen, und einen kurzen Unterricht von ihrer Verfertigung geben.

Vorzüglich gehören ſchöne weiſſe und geſchlachte Federn dazu, dieſe müſſen mit warmem Waſſer wohl gewaſchen und dann getroknet werden, damit das Fette herauskommt, ſonſt nehmen ſie keine Farbe an. Nach dieſem ſiedet man Fernambuk mit ein klein wenig Alaun in friſchem Waſſer ab, und tunkt hierauf die Federn ſo oft und ſo lang darein, bis ſie hochroth ſind, und die gehörige Farbe bekommen haben.

Will man ſie grün haben, ſo nehme man deſtillirten Grünſpan, der mit ein wenig Bleigelb oder feinem Bleiweis vermiſcht und zart abgerieben iſt, thue ein wenig Alaun dazu, und laſſe es zuſammen ſieden, dann beize man die Federn ebenfalls ſo lang darinn, bis ſie die grüne Farbe angenommen haben. Zur Violetfarbe nimmt man Alaunſpäne, und ſiedet auch dieſe mit ein wenig Alaun ab, daß es eine dicklichte Brühe gibt; iſt dieſe recht, ſo beizt man die Federn ſo lang darinn, bis ſie violet oder dunkelblau werden. Will man aber eine lichtblaue Farbe haben, ſo ſiedet man weichen Indig mit ein wenig Alaun, und läßt die Federn darinn beitzen; einige

nige nehmen auch Lakmus, welches nicht weniger eine ſchöne blaue Farbe gibt. Zur gelben Farbe gebraucht man gelbe Bräſillſpäne, die mit Alaun geſotten werden, ſo geben auch die äuſſerſte Zwibel-Schelffen, wenn man ſie mit ein wenig Alaun ſiedet, eine ſchöne gelbe Farbe; ſtatt derſelben bedienen ſich auch einige des Safflors. Sind nun die Federn gehörig gefärbt und getroknet, ſo laſſe man reines weiſſes Wachs auf der Glut vergehen, und ziehe die Federn ſchnell durch, damit ſie ſchön glatt bleiben, und ſich nicht übereinander biegen; ſo bald ſie geſtanden ſind, werden ſie ganz ſteif. Will man ſie aber binden, und die Blätter in die Form richten, ſo dürfen ſie nur über eine warme Glut gehalten werden, ſie laſſen ſich dann biegen, wie man will. Hätte man Luſt, in einige Blätter Streiffen zu machen, ſo kan diß, wie bei den Wachsblumen, mit rothem oder einem andern gefärbten Wachs geſchehen. Nach dieſem biegt man die Blätter mit einem Scheerlein in die rechte Form, bindet ſie an die Stiele, und umwickelt dieſe zulezt mit ſchönem zartem Garn, oder überkleidet ſie auch mit dergleichen Wachs.

Früchte von Wachs
zu verfertigen.

Hiezu iſt man ſteinerner oder von Gips gegoſſener Mödel benöthigt, welche in der Mitte doppelt von einander gehen, und doch ſehr gut

aufeinander paſſen müſſen. Wenn man ſie gebrauchen will, muß man ſie in kaltes Waſſer legen, dann weiſſes Jungfern-Wachs auf einer Glut von Kohlen vergehen laſſen, und die zu einer jeden Frucht gehörige Farbe darunter rühren, hierauf den Model, welchen man gebrauchen will, aus dem kalten Waſſer nehmen, das verlaſſene Wachs darein gieſſen, und den Model wieder umſtürzen, daß nur ſo viel Wachs, als nöthig iſt, darinn hangen bleibt; nach dieſem lege man denſelben wieder in das kalte Waſſer, bis ſich das Wachs ablöst, und die gegoſſene Frucht heraus geht. Iſt diß nun geſchehen, ſo kan man beide Stücke, welche ſich zuſammen ſchicken, aufeinander legen, ſie mit einem warmen Meſſer oder Drat zuſammenfügen, und erkalten laſſen. Nach dieſem nimmt man ein halbrundes Pouſierhölzlein, das von Eben- oder einem andern harten Holz gemacht iſt, und macht den Grat weg, daß man nicht ſieht, wo ſie zuſammen gefügt ſind; ſollte man's aber doch noch ein wenig merken, ſo kan man ihm bei einem warmen Ofen helfen. Trift es ſich, daß zwei Farben aufeinander gemacht werden müſſen, ſo muß man die andere Farbe ganz dünn in weiſſes Wachs einrühren, und warm mit einem feinen Pinſel auf die bereits gemachte Frucht auftragen, ſo können die Streife ſo ſcharf gemacht werden, als man nur will. Soll man aber den Reif auf einer Frucht vorſtellen, ſo muß man dieſelbe ebenfalls mit einem gelinden Pinſel hin und wieder andupfen, doch ſo, daß die andere Farbe ein

we-

wenig hervorblikt. Die Butzen macht man von dünn aufgedruktem, die Stiele aber nur mit eingedruktem Wachs. Damit man aber auch das Wachs zu einer jeden Frucht ſchiklich zu färben wiſſe, geben wir hiezu folgenden Unterricht:

Zu den Aepfeln

läßt man in einem neuen Geſchirr weiſſes Wachs vergehen, und rührt ausgedrukten Saffran und ein wenig Saftgrün darein, ſo kommt eine durchſichtige Farbe heraus. Will man aber eine ſatte oder dicke Farbe haben, ſo reibt man grüne Erde und Bleigelb ganz fein ab, läßt beides unter dem Wachs vergehen, und gießt es ſo in die Mödel. Dieſe Farbe kan nach eines jeden Belieben grün- und gelblicht gemiſcht werden, je nachdem es dieſe oder jene Art Aepfel erfordert. Soll man etwa braune Streifen darein machen, ſo rührt man ein wenig fein geriebene Umbra mit unter das weiſſe Wachs, und überſtreicht es mit einem Pinſel ganz gelind. Die Aepfel müſſen auch öfters roth gemacht werden; zu dieſen thut man rothe Tornaſol-Flecklein in das weiſſe Wachs, und drukt ſie (die Tornaſol-Flecklein) wohl aus, daß es eine ſchöne rothe Farbe gibt, welche alsdann auf die gemachte Aepfel getragen wird. Sollten aber etwa geſtoſſene oder ſchwarze Flecken an einem Aepfel vorgeſtellt werden, ſo macht man das Pouſier-Holz ein wenig warm, ſtreicht damit das Wachs an dem Aepfel ein wenig hohl aus, nimmt leichten Kühnrus, und rührt ihn unter vergangenes

Wachs, alsdann kan man mit einem Pinſel das Hohle gelind ausſtreichen, und den Grat mit dem Hölzlein wieder wegziehen.

Aprikoſen.

Man reibt Rauſchgelb und feines Bleiweis auf einem Reibſtein zart ab, daß es zu der Farbe recht iſt, läßt es dann troknen, damit kein Waſſer mehr darinn iſt, und ſtoßt es zu Staub. Hierauf läßt man das weiſſe Wachs auf der Glut vergehen, und rührt obige Farbe darein, bis beides einander recht annimmt. Alsdann gieſſe man's in die Mödel, füge ſie gut zuſammen, und nehme ihnen mit dem Pouſierholz den Grat, der von dem Zuſammenfügen zurückgeblieben iſt. Die rothe Flecken werden von geriebenem und in Wachs vergangenem Florentiner-Lack zulezt darauf gemacht, oder, man ſchneidet ein Pinſelein halb ab, daß es ſtumpf wird, tunkt diß in den vergangenen Florentiner-Lack, und reibt es ſtark auf den gegoſſenen Wachs-Früchten herum, ſo gibt es ebenfalls hochrothe Flecken. Dieſes Vortheils kan man ſich auch bei Aepfeln, Birnen und andern zweifärbigen Früchten bedienen.

Zu den Birnen

kan man die Mödel wie bei den Aepfeln bereiten. Hierauf läßt man das Wachs in einem neuen Tiegel (irdenen Geſchirr) auf der Glut vergehen, und miſcht eine Farbe von deſtillirtem Grünſpan und Bleigelb durcheinander. Soll aber die Farbe

be zu einer Birne Sittich-grün ſeyn, ſo kan man ein wenig Bleiweis dazu nehmen, und ſo die Farben hell und dunkel nach Gutdünken miſchen, dieſe Farben muß man aber zuvor auf einem Reibſtein mit friſchem Waſſer abreiben, trokknen, fein ſtoſſen, dann erſt in das verlaſſene Wachs rühren, und in die Mödel gieſſen. Soll eine Birne von dunkelgrüner Farbe ſeyn, ſo kan man zu dieſer Indig und Bleigelb zuſammen abreiben, und in dem Wachs vergehen laſſen. Sollen aber die Birnen auch etwas roth dabei gemacht werden, ſo gebe man ihnen die bei den Aepfeln angeführte Flecken, eben ſo, wie bei dieſen, ſind auch die braune Streifen zu machen, zu den ſchwarzen Flecken aber, wenn man ſich nicht gerne viele Mühe machen will, darf man nur verlaſſenes gekauftes Wachs nehmen.

Zu Erdbeeren

läßt man Zinnober mit dem verlaſſenen Wachs vergehen, gießt es in die Mödel, und überſtreicht ſie hierauf vermittelſt eines Pinſels mit ein wenig verlaſſenem weiſſen Wachs, dann nehme man ein Eiſen mit einem kleinen Löchlein, wie es bei den Zirkelſchmiden zu bekommen iſt, mache es ein wenig warm, und dupfe die von Wachs gegoſſene Erdbeere hin und wieder damit an, ſo werden ſich die kleine Knöpflein in die Höhe begeben, kraus werden, und den natürlichen Erdbeeren ganz ähnlich ſehen. Nach dieſem kan ein rundes grünes Blezlein gleichfalls in ein Mödelein gemacht, mit einem warmen Eiſen unten an

die Frucht geklebt, desgleichen auch der Stiel daran gemacht werden.

Zu den Feigen

gehört eine ſatt- (dick) grüne Farbe, wozu Indig und Bleigelb genommen wird. Diß reibt man fein durcheinander ab, bis es die rechte Feigen-Farbe hat, alsdann zerläßt man weiſſes Wachs, rührt die Farbe darein, und verfährt damit auf die ſchon bekannte Art. Hierauf rührt man zart- geriebene rothe Erde ebenfalls in weiſſes verlaſſenes Wachs, und macht mit einem Pinſel die rothe Streifen in die Feigen, ehe diß aber noch geſchieht, muß man zuvor bei einem warmen Ofen die Streifen mit einem halbrunden Pouſierhölzlein, das von Bräſillholz geſchnitzelt iſt, darein machen.

Hägen (Hangbutten oder Hagebuzen.)

Man laſſe weiſſes Wachs vergehen, und rühre einen ziemlichen Theil Zinnober darein, daß es eine rechte ſattrothe Farbe bekommt, dieſe gießt man in den Model, und verfertigt, wie bekannt, die Frucht, macht dann von ſchwarzem Wachs einen Butzen, und ſezt ihn mit einem warmen Eiſen darauf.

Johannisbeere.

Um den Johannisbeeren eine durchſichtige der Natur gleichkommende Farbe in Wachs zu geben, drucke man Tornaſol-Flecklein in verlaſſenem Wachs aus, daß es eine ſchöne Farbe gibt, nach

nach dieſem thut man die ausgepreßte Flecklein weg, das gefärbte Wachs aber gießt man in die Mödel, und läßt es ſo erkalten, zulezt werden noch die Büzlein von ſchwarzem Wachs gemacht. Auf dieſe Art kommen ſie den natürlichen ziemlich gleich.

Zu den Kaſtanien

reibe man Umbra=Farbe, ein wenig Kühnrus und rothe Erde untereinander, daß es recht Kaſtanien=braun wird. Wann nun dieſe Farbe nach dem Abreiben wieder trocken iſt, laſſe man das weiſſe Wachs auf der Glut vergehen, rühre die zu Staub geriebene Farbe darein, und verfertige auf die ſchon öfters angeführte Art die Frucht, hernach macht man die braune Farbe etwas lichter, und überſtreiche die gemachte Kaſtanien mit einem Pinſel oben ſtatt des Butzens damit. Wann ſie halb kalt ſind, kan man ſie mit dem Pouſierhölzlein ein wenig kraus machen, mitten am Ende aber ganz dünn mit ein wenig weiſſem Wachs beſtreichen.

Amarellen (Herzkirſchen).

Unter das weiſſe verlaſſene Wachs rührt man ein klein wenig Zinnober, damit daſſelbe etwas durchſichtig ſcheine, und gießt es in den Model, in welchem auf einer Seite ein Spalt angedeutet ſeyn muß. Zu den Stielen aber nimmt man Beſem=Reiſig, ſchneidet diß von ſolcher Gröſſe, wie die Amarellenſtiele ſind, läßt dann Wachs vergehen, rührt ein wenig Umbra und

Kühnrus darein, und zieht die Stiele durch, ſo werden ſie den natürlichen ganz ähnlich ſehen.

Zu rothen Kirſchen

ſiedet man eine dicke Farbe aus Fernambuk, gießt verlaſſenes Wachs in das Geſchirr, worinn die rothe Farbe iſt, läßt beides durcheinander vergehen, und verfährt dann weiter, wie bei den Amarellen.

Zu ſchwarzen Kirſchen

wird ein klein wenig Zinnober unter den leichten Kühnrus gemiſcht, und daran ſo viel weiſſes verlaſſenes Wachs gegoſſen, bis es zu den ſchwarzen Kirſchen recht iſt, alsdann gießt man's in die Mödel, und verſieht die Kirſchen mit den Stielen.

Weichſeln.

Man läßt das weiſſe Wachs vergehen, macht eine Farbe von rothen Bräſillſpänen und von blau geſottenem Bräſill, und miſcht ein wenig Kühnrus darunter, daß es eine Weichſel-braune Farbe gibt, dieſe läßt man unter dem Wachs vergehen, gießt es in die Mödel, und macht die Stiele wie bei den Amarellen.

Maulbeere.

Die Maulbeere haben die nemliche Farbe wie die Weichſeln, an ihnen werden die Beere mit eben einem ſolchen Eiſen, wie wir ſchon bei den Erdbeeren erwähnt haben, das aber ein etwas gröſſeres Löchlein haben muß, übergangen.

Zu

Zu Meſpeln (Miſpeln)

zerläßt man das weiſſe Wachs auf der Glut, miſcht eine Farbe von rothen geſottenen Bräſill-ſpänen, leichtem Kühnrus und ein wenig Umbra durcheinander, thut dann ſolche in das vergangene Wachs und gießt es in den Model. Hierauf nehme man von dem übrigen eingeweichten Wachs etwas weniges, und drucke ſolches bei einem warmen Ofen ſo dünn als Pappier, hieraus wird mit einem Federmeſſerlein der Butzen geſchnitten, und bei einem brennenden Licht oben an die Frucht gemacht.

Zu Haſelnüſſen

läßt man, wie bewußt, weiſſes Wachs vergehen, miſcht eine Farbe von Umbra, feinem Bleiweis und ein klein wenig grüner Erde, reibt alles fein ab, läßt es troknen, thut es hierauf in das verlaſſene Wachs, bis es die rothe Farbe der Haſelnüſſe bekommt, alsdann gießt man ſie in die Mödel, und macht ſie gut zuſammen. Sobald diß nun geſchehen iſt, hält man ſie an dem breiten Ort an einen warmen Ofen, und macht ſie mit einem dazu bereiteten Pouſier-Hölzlein ein wenig kraus.

Welſche Nüſſe.

Man reibt Umbra, Bleigelb und ein klein wenig leichten Kühnrus zuſammen, bis es die rechte den Welſchen Nüſſen ähnliche Farbe bekommt, thut ſie in verlaſſenes weiſſes Wachs,

und gießt diß in die Mödel. Dieſe Nüſſe müſſen aber ganz glatt aus dem Model kommen, und nachher wohl zuſammen gefügt werden, dann hält man ſie an einen warmen Ofen, daß das Wachs ein wenig gelind wird, macht mit einem Pouſirhölzlein die Krümmungen daran, und faßt die Nuß, wo ſie zuſammen gefügt iſt, ein wenig mit ſchwarzem Wachs ein.

Pfirſiche.

Die Farbe zu den Pfirſichen muß ganz licht ſeyn; man nehme dazu ein klein wenig deſtillirten Grünſpan, etwas Bleigelb und ziemlich viel feines Bleiweis. Dieſes alles reibe man untereinander, und laſſe es wieder troknen. Wenn nun die Farbe recht iſt, rührt man ſie unter vergangenes Wachs, und gießt es in die Mödel. Wie die rothe Flecken zu machen ſind, beliebe man bei den Aprikoſen nachzuſehen. Einige machen die Pfirſiche von ganz weiſſem Wachs, halten ſolche aber, wenn ſie aus den Mödeln kommen und zuſammen gefügt ſind, an einen warmen Ofen, damit das Wachs weich wird, alsdann ſtreuen ſie klein gehakte Wolle darauf, und drucken dieſe mit einem wollenen Tüchlein an, daß es recht feſt bleibe. So kommen ſie den natürlichen ziemlich gleich.

Zu Pomeranzen

reibt man Mennig, mit ein wenig Bleigelb vermiſcht, fein ab, rührt es dann unter das verlaſſene Wachs und gießt es die Mödel, aus welchen

chen ſie aber ganz glatt kommen müſſen. Alsdann gehe man damit zu einem warmen Ofen, ſtreiche ſie mit einer etwas ſtarken Nähnadel über und über, halte ſie nach dieſem noch länger bei'm Ofen, ſo lauffen die Löchlein ein klein wenig rund, hierauf kan man den Butzen und die Stiele ſchiklich von grünem Wachs daran machen.

Zu den Quitten

kan man zweierlei Grün nehmen, das eine iſt ganz Sittich-grün, das andere aber noch etwas gelber, doch kan dieſem in dem Miſchen geholfen werden, man nimmt dazu deſtillirten Grünſpan und Bleigelb untereinander, reibt es fein ab, und läßt es wieder troknen. Dieſe Farbe rührt man in das verlaſſene Wachs, gießt darauf die Frucht, und macht den Butzen von ſchwarzem Wachs daran.

Zu den Stachelbeeren

gehört eine durchſichtige Saft-Farbe. Hierzu iſt diejenige dienlich, welche man zu den nachſtehenden grünen Weintrauben gebraucht, doch muß man etwas mehr Saftgrün dazu nehmen, damit ſie ein wenig grüner werden. Die Buzen ſezt man von ſchwarzem Wachs oben darauf.

Grüne Weintrauben.

Man weiche in ein Tüchlein gebundenen Saffran ſo lang in Waſſer ein, bis er eine ziemlich gelbe Farbe von ſich gibt, alsdann nimmt man das Tüchlein aus dem Waſſer heraus, und

miſch

miſcht unter das Gelbe ſchönes Saftgrün, oder man kan auch ſtatt des grünen blau abgeſottenen Bräſill nehmen, beides gibt eine lieblich grüne Farbe. Wenn es recht beiſammen iſt, läßt man's troknen, thut es hierauf zu dem weiſſen verſchmolzenen Wachs in den Tiegel, und reibt alles wohl durcheinander. Nach dieſem ſchneidet man aus Drat ganz kleine Stiele, und macht an jeden derſelben ein Knöpflein, dieſe lege man in die Mödel, wenn man gieſſen will, damit ſie feſt bleiben und die Stiele nicht mehr heraus fallen können, alsdann kan man die Beere in ihre Formen gieſſen, hart werden laſſen, endlich den bewußten Reif darauf machen, und zwar denſelben mit einem feinen Pinſel von verlaſſenem lauterm weiſſem Wachs ganz dünn auftragen, damit die Farbe von den Beeren noch etwas hervorblikt.

Zu rothen Trauben

nimmt man abgeſottenen Fernambuk, und vermiſcht denſelben mit ein klein wenig blau geſottenen Bräſillſpänen. Dieſe beide zuſammen gemiſchte Farben müſſen in einem irdenen Geſchirr getroknet und die Trauben im übrigen ganz ſo wie die grüne verfertigt werden.

Zu blauen Trauben

darf man blaue Bräſillſpäne nur allein abſieden, die Farbe, wie vorgemeldt, wohl troknen laſſen, dann in das verlaſſene Wachs einrühren, und die Trauben durch Eingieſſung in die Mödel eben

ſo

ſo wie die zuvor angeführte verfertigen, nur darf die Farbe nicht zu dick kommen, und die Beere müſſen durchſichtig ſcheinen. Zulezt wird der Reif von weiſſem Wachs ebenfalls wie bei den grünen und rothen Trauben darauf gemacht.

Zu den Zitronen

kommt nur allein Bleigelb, aber diß muß zu einem Mehl mit Waſſer abgerieben werden, und wieder ganz auftroknen, dann rührt man's unter das verlaſſene weiſſe Wachs, gießt es in die Mödel, fügt die beide Theile gut zuſammen, macht bei einem warmen Ofen die Löchlein wie bei den Pomeranzen darein, hält ſie nach dieſem noch ein wenig an den Ofen, damit ſie wieder glatt werden. Auf dieſe Art ſind ſie ſchön und ziemlich natürlich.

Zu den Zwetſchgen (Pflaumen)

miſcht man eine Farbe von rothen und blauen Bräſillſpänen, von welchen jede Gattung beſonders abgeſotten werden muß, zuſammen, daß die gehörige Violetblaue Farbe herauskommt, thut dann ſolche in das zuvor verlaſſene weiſſe Wachs, und gießt es in die Mödel. Hierauf rühre man ein klein wenig ſchöne blaue Stärke in verlaſſenes Wachs, doch ſo, daß es nicht zu dick wird, von dieſem kan zulezt mit einem kleinen Pinſel der blaue Reif darauf gemacht werden.

Wollte Jemand zu ein oder der andern Frucht Laub machen, der wird bei den Wachs-

blu-

blumen die Art ihrer Verfertigung finden. Sollte dann und wann die Farbe zu hell oder zu dunkel ausfallen, ſo kan allezeit damit geholfen werden, daß man von der fehlenden Farbe noch etwas hinzu thut. Beſonders iſt aber noch zu erinnern, daß dieſe Früchte gleich den Wachsblumen im Winter an einem laulichten Ort aufbewahrt werden müſſen, damit ſie nicht von Kälte verſpringen.

Kleine Galanterie-Früchtlein zu machen.

Dieſer gibt es zweierlei Arten. Zur einen gebraucht man hölzerne Mödel, zu der andern aber keine. Nach der erſten Art werden ſie ſo gemacht: Man läßt von einem Dreher allerlei Früchtlein, als: Aepfel, Birnen, Zitronen, Kirſchen, Zwetſchgen 2c. in beliebiger Gröſſe drehen, kämmt dann Spanniſche Seide aus, auf die Art, wie es in der Abhandlung von den geſtrichenen Seideblumen gezeigt worden iſt, beſtreicht den Model mit eingeweichtem Tragant, legt die geſtrichene Seide darauf, und überfährt ſie noch einmal mit einem von Tragant angefeuchten Pinſel, damit ſie ſich recht ſchön glatt anlegt. Hierauf ſtekt man einen Drat in das Holz, umwickelt ihn mit grüner Seide, um den Stiel zu bilden, und macht von ſchwarzer Seide bei den Früchten, wo es nöthig iſt, ein Büzlein darauf.

Von

Von dergleichen hölzernen Formen oder Mödeln muß man immer eine beträchtliche Anzahl vorräthig haben, weil ſie der Grund ſind, welcher zu einem jeden ſolchen Galanterie-Früchtlein mit Seide überkleidet werden muß.

Die andere Art, Galanterie-Früchtlein zu verfertigen, beſteht darinn, daß man zuerſt einen Stiel von Drat macht, an denſelben ein kleines oder groſſes Knöpflein nach Art der zu machenden Frucht biegt, daſſelbe mit ausgekämmter Seide oder Werk umwickelt, diß mit einem in Tragant geweichten Pinſel beſtreicht, und nach der Art einer jeden Frucht, welche man machen will, formirt. So ſind ſie fertig. Doch kommen die zuerſt beſchriebene Galanterie-Früchtlein weit hübſcher und natürlicher heraus, als dieſe leztere.

Stroh auf mancherlei Art
zu färben und künſtlich zu verarbeiten.

Man nehme ſauberes Gerſtenſtroh, und weiche daſſelbe über Nacht in friſches Waſſer ein, daß es geſchlacht (gelind) wird und ſich biegen läßt, alsdann liest man das ſchönſte heraus, und wirft das übrige weg. Nun wird das ausgeleſene Stroh aufgeſchnitten, als ein breites Band gebogen, und nach Belieben in allerlei Farben gebeizt. Hierauf nimmt man guten Leim, ſtreicht ihn auf ein Pappier, legt dann das gefärbte Stroh fein glatt neben einander auf das geleim-

te Pappier, daß es ganz beheb (dicht) neben einander zu liegen kommt. Zu dieſem Ende kan man's mit einem Glätter recht glatt aufſtreichen, und dann Blumen oder was jedem beliebt, davon machen und zuſammenſetzen.

Stroh roth zu färben.

Man ſiede Fernambuk mit ein wenig Alaun zu einer diklichten Brühe, lege dann das zubereitete Stroh darein, und laſſe es ſo lang liegen, bis es die Farbe annimmt. Hat man aber Gelegenheit, dieſes Geſchirr auf einen warmen Ofen zu ſtellen, daß es eine gute Hitze bekommt, ſo iſt es deſto beſſer, ſonſt geht es ziemlich langweilig zu.

Stroh grün zu färben.

Man nimmt von dem ſchönſten Saftgrün, thut es nebſt ein klein wenig Alaun in ein reines Geſchirr, gießt friſches Waſſer daran, legt das Stroh darein, und läßt es an einem warmen Ort beitzen, bis es die rechte Farbe bekommt.

Stroh Sittich-grün zu färben.

Man nehme zur Beitze von blau geſottenen Bräſillſpänen die eine und von dergleichen gelb abgeſottenen Spänen die andere Hälfte, menge beides wohl untereinander, lege das bereitete Stroh darein, und laſſe es an einem warmen Ort beitzen, bis es recht iſt. Will man die Farbe dunkelgrün haben, ſo miſche man vom blauen, ſoll ſie aber heller werden, vom gelben mehr darunter.

Stroh

Stroh Paſtellgelb zu färben.

Hierzu nimmt man gelbe Bräſillſpäne nebſt ein wenig Alaun, thut beides in ein Geſchirr, gießt friſches Waſſer darüber, und läßt es ſo lang ſieden, bis es eine dicklichte Brühe gibt. Alsdann lege man das dazu bereitete Stroh in die Farbe, und laſſe es beitzen, bis es ſich recht hochgelb gefärbt hat.

Stroh blau zu färben.

Zu dieſer Farbe nimmt man ſchöne blaue Bräſillſpäne, thut ein klein wenig Alaun dazu, und läßt beides zuſammen ſieden, bis es eine dicklichte Brühe gibt. Nun legt man das zubereitete Stroh auch in das Geſchirr, und läßt es wohl beitzen, ſo wird daſſelbe eine ſchöne Violetblaue Farbe bekommen.

Stroh ſchwarz zu färben.

Zuerſt weiche man das Stroh in Alaunwaſſer, gieſſe daſſelbe aber wieder davon ab, inzwiſchen macht man eine ſchwarze Beitze, wie ſie die Neſtler (Seckler) gebrauchen, thut das im Alaunwaſſer gelegene Stroh darein, und läßt es ſo lang liegen, bis es recht ſchwarz wird. Will man's aber Silberfarb haben, ſo muß es bälder heraus genommen werden, es ſieht ſo ſehr angenehm aus.

Stroh dunkelroth zu färben.

Man koche gewöhnliche rothe Bräſillſpäne mit ein wenig Alaun zu einer dicken Brühe, und beitze

das Stroh darinn, bis es eine dunkelrothe Farbe erhält.

Stroh Purpurroth zu färben.

Man miſcht von der vorbeſchriebenen rothen, desgleichen auch von der blauen Beitze von einer ſo viel als der andern durcheinander, legt dann das Stroh darein, und läßt es ſo lang darinn, bis es eine ſchöne Purpurrothe Farbe bekommt.

Kupferſtiche
auf Glas abzuziehen.

Möchte man ein Bild oder einen Kupferſtich gerne auf ein Glas, als ob es gemahlt wäre, abziehen, ſo kan man's auf folgende Art machen: Ein ſchönes reines Spiegelglas, das nicht blaſicht iſt, waſche und trokne man rein ab, mache dann geläuterten Terpentin ſiedend, gebe aber wohl dabei Acht, daß er nicht überlauffe oder brennend werde, woraus leicht ein Unglük entſtehen könnte. Dieſen Terpentin gießt man auf das vorerwähnte Glas, und breitet ihn mit einem Pinſel aus, daß er an einem Ort ſo dick zu liegen kommt, als an dem andern. Alsdann zieht man den Kupferſtich, welchen man abziehen will, geſchwind durch ein laulichtes Waſſer, und legt ihn recht glatt auf das Glas, worauf der heiſſe Terpentin gegoſſen iſt; dieſen troknet man auf, und läßt es ſtehen, bis es von ſich ſelbſt ſo kalt iſt, daß man das Pappier mit friſchem

ſchem Waſſer wieder wegwaſchen kan, dann werden alle ſchwarze Striche auf dem Glas bleiben, als ob es darauf abgedrukt wäre. Nachher kan man noch auf der andern Seite die Bilder mit Farben abtheilen, und man wird auf der rechten Seite des Glaſes nicht ſehen, ob darauf gemahlt oder auf dieſe Weiſe abgezogen iſt.

Färben.

Der Plan und Zweck dieſes Buchs erlauben es nicht, hier etwas Vollſtändiges über Färberei zu liefern. Wir wollen nur das anführen, was dem Frauenzimmer einige Kenntniſſe davon beibringen, und in der Oekonomie nüzlich ſeyn kan. Es iſt oft zu koſtſpielig, Kleinigkeiten dem Färber zu geben, und an manchen Plätzen gibt es auch keinen. Gewiß iſt es alſo in jeder Rückſicht von einem groſſen Nutzen, wenn ſich das Frauenzimmer ſelbſt darinn zu helfen weißt.

Zuerſt ſchicken wir einige nöthige Grundſätze voraus. Wer färben lernen will, mache zuerſt im Kleinen Verſuche. Kenntniß des Waſſers iſt eine weſentliche Sache bei'm Färben. Hartes mit Salz- oder Mineral-Theilen gemiſchtes Waſſer iſt durchaus unbrauchbar, es muß weich ſeyn, zum Theil das laufende Brunnenwaſſer, noch mehr das flieſſende und Teichwaſſer, vorzüglich aber das Regenwaſſer hat die erforderliche Eigenſchaften, und iſt zum Färben tauglich. Sollte man

aber hartes Waſſer zu nehmen genöthiget ſeyn, ſo werfe man bei'm erſten Sud, ehe noch Farbe oder ſonſt etwas auſſer dem Waſſer im Geſchirr iſt, ein paar Hände voll Kleien darein, laſſe es damit eine Zeitlang aufkochen, ſondere dann die Kleien wieder davon ab, ſo iſt das Waſſer ebenfalls brauchbar.

Kommt es vorzüglich auf die Güte der Farbmaterialien an, bei ſchlechten und verdorbenen kan nichts hübſch ausfallen. Man ſehe ſich daher wohl vor, daß man keine dergleichen bekomme.

Müſſen ſowol die zum Färben beſtimmte Sachen als die Farbmaterialien zuvor genau abgewogen werden.

Iſt die Farbe zu ſchwach, ſo kan ihr jederzeit mit Zuziehung mehrerer Farbmaterie geholfen, im Gegentheil, wenn ſie nemlich zu ſtark wäre, kan ſie durch Waſſer geſchwächt werden.

Ehe man das ganze beſtimmte in die Farbe bringt, mache man immer zuvor mit ein bischen Leinwand, Wolle oder was man ſonſt färben will, eine Probe. Man ſieht dadurch, ob die Farbe gehörig beſchaffen, ob ſie zu ſchwach oder zu ſtark iſt, und kan ihr, im Fall es nöthig iſt, gleich helfen.

Reinlichkeit iſt auch hier, wenn das Gefärbte hübſch und gleich ausfallen ſoll, eine Hauptſache. Alles Geſchirr, das dazu gebraucht wird, muß daher immer gebuzt und ſauber ſeyn. Beſonders hüte man ſich, daß nichts Fettes, wie

Oel,

Oel, Unſchlitt zur Farbe komme, noch weniger aber Kohlen darein fallen oder gar ein Brand darinn abgelöſcht werde. Wann Kalch hineinkommt, iſt es eben ſo ſchädlich.

Muß man das, was gefärbt wird, immer gleich unter der Farbe halten, damit nichts auf die Oberfläche derſelben kommt, ſonſt kan die Waare unmöglich gleich ausfallen.

Färbt man mit Blumen, Kräutern, Wurzeln, ſo müſſen ſie nach der Abkochung immer ſauber aus dem Gefäß und der Farbe gethan werden, denn wenn etwas davon zurückbleibt, und ſich an dem, was man färben will, anhängt, ſo kan der Ort, wo es ligt, keine Farbe annehmen, ſondern wird flekigt. Eben diß muß auch mit den Farbſpänen, beſonders bei der Wolle, geſchehen, ſonſt verwickeln ſie ſich in dieſelbe, und ſind hernach ſchwer wieder herauszubringen. Hätte man ja keine Zeit, die Spåne vorher gehörig abzukochen, ſo bindet man ſie in ein Tüchlein, und thut ſie in das Geſchirr zur Wolle.

Alle zum Färben beſtimmte Sachen müſſen zuvor mit Saiſe gewaſchen, und hernach wieder mit friſchem Waſſer ausgeflößt oder gewaſchen werden.

Von der Alaun- und Weinſtein-Baitze muß der Schaum, ehe man was darein thut, abgenommen werden, ſonſt flekt ſie.

Man haſple das, was man färbt, ehe es zum vollen Sud kommt, einigemal auf einen reinen

nen Haſpel, und lüfte es auf dieſe Art, ſo nimmt es nicht nur die Farbe beſſer an, ſondern das ganze Stück bekommt auch durchaus eine gleiche Farbe.

Ob eine ſchon einmal gebrauchte Farbe noch mehr Kräfte hat, kan man gleich daraus ſehen, wenn ſie noch Schaum hat, oder ſich mit einem Häutchen überzieht. In dieſem Fall hebe man ſie zugedekt auf, ſie kan mit einem geringen Zuſatz wieder zu ihrer Vollkommenheit gebracht werden. Im Gegentheil iſt ſie unbrauchbar.

Genaue Sorgfalt iſt vorzüglich bei'm Färben nöthig, und es gehört eine gewiſſe Geſchicklichkeit und Behendigkeit dazu, die erſt durch einige Uebung erlangt werden kan.

Wir glauben nun das nöthigſte allgemeine geſagt zu haben, und wollen hier zur beſſern Kenntniß noch etwas weniges von den Farb-Materialien anführen, dann aber zur Ausübung dieſer Kunſt ſelbſt ſchreiten.

Gewöhnlich nimmt man bei der Färberei fünf Grundfarben an, nemlich: die ſchwarze, blaue, rothe, gelbe und weiſſe, in ſo fern man nemlich aus ihrer Vermiſchung alle andere hervorbringen kan. Einige zählen grün fälſchlich als die ſechste Grundfarbe, ſie iſt aber blos aus gelb und blau zuſammengeſezt. Legt man zum Beiſpiel gelbe und weiſſe Leinwand in eine zubereitete blaue Farbe, und läßt beides eine Zeitlang darinn, ſo wird das gelbe Tuch ſchön grün, das gelbe hingegen blau. Weicht man ein blaues

Tuch

Tuch in eine gelbe Farbe, ſo wird daſſelbe eine grüne wiewol etwas dunkle Farbe bekommen. Vermengt man die weiſſe Farbe mit der ſchwarzen, ſo entſteht die aſchgraue daraus. Das weiſſe mit dem blauen vermiſcht gibt die Ovalfarbe. Die Roſenfarbe iſt eine Miſchung von roth und weiß. Aus blau und roth entſteht die Purpurfarbe, die Violetfarbe aber aus dem blauen und ſchwarzen. Die blaue Farbe, hauptſächlich die, welche man aus Gewächſen zieht, ausgenommen der von Indigo, verändert ſich durch ſaure und ſalzigte Theile, die erſte machen ſie roth, die lezte grün. Die weiſſe Farbe allein wird ſelten bei der Färberei gebraucht, weil ſie den leinenen Tüchern und Zeugen faſt natürlich iſt, und gröſtentheils durch die Blaiche zur Vollkommenheit gebracht wird, denn ſolche Zeuge, die an und für ſich weiß ſind, darf man entweder nur mit Saiſe waſchen und reinigen, oder im Sommer auf einem Grasboden ausbreiten, im Winter aber mit Saiſe reiben und in der Lauge kochen, alsdann wieder rein auswaſchen, ſo braucht man ſie nicht zu färben. Die gelbe Farbe wird auch nicht viel in den Färbereien gebraucht, weil ſie dem Auge etwas beſchwerlich fällt. Aus ſehr wenigen unſerer Pflanzen läßt ſich eine blaue Farbe ziehen, daher muß man ſich nothwendig der ausländiſchen bedienen. Eine ſchöne rothe Farbe fällt gut in das Auge, mit ſauern Theilen macht man ſie noch angenehmer und friſcher. Die ſchwarze Farbe bereiten die Färber aus eiſenhaltigen Materien, worunter ſie ſtopfende und an-

anziehende Gewächſe thun. Will man eine ſchöne ſchwarze und langdaurende Farbe auf Zeuge haben, ſo müſſen ſie vorher blau gefärbt werden.

Wir glauben, manchen Perſonen einen Gefallen zu erweiſen, wenn wir ihnen in möglichſter Kürze die gewöhnlichſte Gewächſe anzeigen, aus welchen die Hauptfarben gezogen werden können.

Das Griesholz, das aus Amerika kommt, verdient alle Aufmerkſamkeit bei'm Färben. Wenn man daſſelbe in einem durchſichtigen Glas in Waſſer einweicht, und das Glas ſo ſtellt, daß es ſich zwiſchen dem Auge und dem Licht befindet, ſo ſcheint dieſes Waſſer ſchön gelb; kehrt man aber den Rücken gegen das Licht, ſo wird das nemliche Waſſer blau ausſehen. Schüttet man einen ſauern Saft in das Glas, ſo verliert ſich die blaue Farbe, und man mag hernach das Waſſer anſehen von welcher Seite man will, ſo wird es jederzeit Goldfarb ſeyn, miſcht man aber etwas alkaliſches Salz darunter, ſo bekommt es wieder ſeine blaue Farbe. Die ſogenannte Käzgen von den Blättern des Labkrauts braucht man, um wollene Zeuge damit gelb zu färben; mit den Wurzeln eben dieſes Krauts kan man auch ſtatt des Grapps roth färben. Die Umbelle des Körbelkrauts färbt gleichfalls gelb. Wenn man dieſe Pflanze abbricht, ehe ſie blüht, ſo kan man eine ſehr ſchöne grüne Farbe davon bekommen. Der Weiderich oder das Weidenkraut, welches an den Ufern der Weiher (Teiche, Seen) und

Flüſſe

Flüſſe wächst, iſt in einer Abkochung ſehr gut, um wollene Zeuge damit gelb zu färben. Eben ſo könnte man auch den Hirſchklee zum Gelbfärben benutzen. Verdrukt man die Wurzeln der Weinnägelein in einer Lauge, ſo kan man wollene Zeuge ſchön gelb damit färben. Aus den Spindelbaumbeeren bereitet man eine gelbe, grüne und röthlichte Farbe, wenn man ſie in einer Lauge ſiedet, ſo kan man die Haare auch ſchön weiß damit färben. Der Fuſtel oder Färberbaum iſt eine Staude, welche in Italien und den mittägigen Provinzen Frankreichs wächst, man kan damit leinene Zeuge ſchön gelb färben, die Rinde aber gibt eine hübſche röthlichte Farbe. Die ſchöne Iſabellenfarbe zieht man aus dem Waid, dieſe Pflanze iſt in der Färberei von einem auſſerordentlichen groſſen Nutzen, und wird deswegen an verſchiedenen Orten gebaut, eigentlich wächst ſie an den Ufern des Meers, die kleinſte werden am höchſten geſchäzt. Die Färber gebrauchen ſie auch zu ſcharfen Färbereien, und ziehen die Zeuge, die aus der Paſtelkufe kommen, durch den Waidkeſſel, färben auch das ſogenannte Königsblau damit. Um den Waid zu probiren, darf man ihn nur mit ein wenig Waſſer anfeuchten, und damit an die weiſſe Wand ſtreichen, iſt er gut, ſo wird er eine lieblich grüne Farbe geben, iſt er aber ſchlecht, ganz röthlicht färben. Bei Sachen, die von keiner Wichtigkeit ſind, kan man auch die Ginß- (Gäns-) Blumen zum Gelbfärben gebrauchen; ſoll ſich dieſe Blume halten, ſo muß ſie, wenn ſie

vollkommen reif iſt, abgebrochen werden. Der Bergſanikel iſt ſehr dienlich, um den Haaren eine weiſſe Farbe zu geben. In Schweden bedient man ſich des Steinmooſes von Wachholderbeeren zum Gelbfärben. Zu eben dieſem könnte man auch die Beerlapp, die eine Art Moos iſt, und die Goldblume gebrauchen. In den nordiſchen Ländern ſchäzt man die gelbe Färberei vorzüglich, welche man von der Ochſengalle macht, ſie iſt ſehr glänzend. Blätter und Wurzel der Wieſenraute dienen vorzüglich auch zum Gelbfärben der wollenen Zeuge. Die Rinde des Birnbaums und des wilden Pflaumenbaums könnte im Nothfall gleichfalls eine gelbe Farbe geben. In Polen wird durchgängig Rinde zum Färben des Leders gebraucht. Eine ſehr ſchöne gelbe Farbe zieht man aus dem Safran. Wäre dieſe Farbe nicht ſo theuer und zugleich ſo vergänglich, ſo würde man ſie bei der Färberei mehr, als es geſchieht, benutzen. Auſſer dem orientaliſchen Safran gibt es noch zwei Arten Indiſchen Safran, die unter dem Namen des langen und runden Kurkume bekannt ſind. Die Wurzel des langen Kurkume gibt eine eben ſo glänzende Farbe als der orientaliſche Safran, die aber auch eben ſo wenig dauerhaft iſt, der runde Kurkume hingegen färbt nicht ſo gut, als der lange. Mit dieſer Farbe werden auch die hölzene mit Goldfaden überſponnene Knöpfe gefärbt. Der unächte Turbit oder die Thapſienwurzel, die in den mittägigen Provinzen Frankreichs wächst, wird mit Umbellenblüte vermiſcht

zum Gelbfärben der wollenen Zeuge gebraucht. Aus dem Zitronenſandel zieht man eine gelbe Farbe, welche ſehr hoch geſchäzt wird, es iſt ein Holz, das aus China und Siam kommt. Eine der beſten gelben Farben zu ſeidenen Zeugen iſt die von Mittelwegerich. Statt des Mittelwegerichs könnte man auch die Wieſenſtockblumen anwenden. Von den Weidenblättern bekommt man eine ſehr glänzende gelbe Farbe. Die Ringelblumen geben auch eine gelbe Farbe und Dinte. Die Taubeneſſel ſo auch die Blumenblätter der deutſchen Kappern haben die nemliche Wirkung. Der Meermangold färbt gleichfalls gelb. Die trockene Meererde, eine Art Steinmoos, iſt ſehr gut, um ſtarke wollene Zeuge damit gelb zu färben. Das Wundkraut färbt gleichfalls gelb, und wird beſonders in Schweden ſtark gebraucht. Die Blumen des Johanniskrauts taugen ebenfalls zum Gelbfärben. Mit dem Flöhkraut könnte man die Tücher ſchon in etwas roth färben. Auch bekommt man vermittelſt des Weineßigs von dem Eiſen eine gelbe Farbe, man kan damit die rothe Farben ſchön auffriſchen.

Die vorzüglichſte Pflanze, die uns eine ſchöne hohe Roſenfarbe gibt, iſt eine Art Steinweide oder Hartriegels, die in Aſien und Afrika häufig wächst. Wenn man die Wurzel dieſer Pflanze vermittelſt ungelöſchten Kalchs zubereitet, ſo kan man daraus die ſchönſte roſenrothe Farbe ziehen. Die Staude, Bixa genannt, deren Vaterland Braſilien iſt, gibt eine ſchöne Karmoſinrothe Far-

be.

be. Man erhält die Farbe aus dem Mehl des Saamens dieſer Staude. Obſchon die Kochenille von keiner Pflanze iſt, ſo können wir doch nicht umhin, ſie hier wegen ihres ſtarken Gebrauchs bei der Färberei anzuführen. Die Kochenillen ſind ſchwarzbraune Würmlein, und geben eine der ſchönſten Karmoſinrothen Farben. Wenn man ſie im Mund zerquetſcht oder verbeißt, ſo laſſen ſie einen blutrothen Saft gehen, verdrukt man ſie aber in den Händen, ſo geben ſie bräunlichte Flecken. Das Braſilienholz iſt bei der Färberei vorzüglich nüzlich, es gibt eine rothe, blaue, gelbe und andere Farbe. Wir bekommen dieſes Holz von verſchiedenen Gegenden; dasjenige, welches wir aus den antilliſchen Inſeln erhalten, wird Bräſill genannt, und am meiſten gebraucht. Will man das Braſilienholz probiren, ob es zum Färben gut iſt, ſo muß es, wenn man ein wenig davon in den Mund nimmt und kauet, ſogleich ſeine natürliche Farbe gehen laſſen, und einen ſüslichten Geſchmack haben, wenn es aber Feuchtigkeiten an ſich hat, mithin nicht ſtäupt, und ſchwärzlich ausſieht, ſo iſt es gewiß verdorben und zum Färben unbrauchbar. Man nimmt auch das Roth- oder Sandelholz zum Färben, es kommt ebenfalls aus Amerika. Das Braſilianiſche Fernambukholz gibt ebenfalls eine rothe Farbe, die aber nicht lange hält, man muß es ſieden, um die Farbe herauszuziehen. Aus dieſem Holz wird auch vermittelſt des Alauns eine Art Karminfarbe gezogen. Die Blumenblätter des wilden Safrans

ge-

geben, wenn man ſie mit ſauern Theilen zubereitet, eine ſchöne Roſenfarbe zu ſeidenen Zeugen. Aus eben demſelben zieht man auch ſchöne Schattirungen von Kirſchen- und Flitſchroſen- (rothe Kornblumen-) Farbe. Von dieſer Farbe macht man auch die rothe Schminke für das Frauenzimmer, die unter dem Namen rothes Pulver, Spanniſche oder Portugieſiſche Karmoſinfarbe und wilder Safranlack bekannt iſt. Die Wurzel des Erdbeerbaums, die eine Art Fünffingerkraut iſt, gibt gleichfalls eine ſchöne rothe Farbe. Das Portugieſiſche Kreuzkraut hat Wurzeln, die man ſtatt des Grapps zum Rothfärben nehmen kan. Der Rothwurzel (Grapp) bedient man ſich unter allen Gewächſen am meiſten zum Rothfärben, beſonders wird die Nakarafarbe, die man daraus macht, ſehr hoch geſchäzt. Sieht der Grapp friſch und roth aus, ſo iſt er gut, hat er aber ein ſchwarzbraunes Anſehen, ſo iſt er verdorben. Die äuſſerſte Spitzen des Wolgemuthkrauts werden ſtark gebraucht, um wollene Zeuge roth und purpurfarb zu färben. Das Tartariſche Färbermoos gibt auch durch die Zubereitung eine ſchöne Purpurfarbe. Der ausgepreßte Saft von der Pflanze Pakoſeroka färbt roth; wenn man's mit Zitronenſaft verſezt, bekommt man eine ſchöne Violetfarbe, kocht man ſie aber mit Waſſer ab, ſo gibt ſie auch eine gelbe Farbe. Die Armenienwurzel färbt ebenfalls roth. Der Orlean aus dem Samen eines ausländiſchen Baums gleiches Namens gezogen, gibt eine vorzüglich ſchöne rothe und dauerhafte Farbe,

durch

durch Zubereitung kan man auch eine ſchöne goldgelbe Farbe daraus machen. Die Lauge kan einem mit Orlean gefärbten Zeug ſeine Farbe nicht mehr nehmen. Wenn aber ein ſolcher mit Orlean gefärbter Zeug bei andern Sachen, die dieſe Farbe nicht haben, in der Lauge ligt, ſo werden dieſe flekigt. Die Wurzel des Nabelkrauts färbt beſonders das Leder ſchön roth.

Zum Blaufärben iſt die Indigopflanze die vorzüglichſte. Sie wächst in Braſilien, und iſt daſelbſt unter dem Namen Anil bekannt. Man zieht aus dieſer Pflanze zwei Subſtanzen, davon die eine Indigo, die andere aber Indig genannt wird. Dieſe leztere iſt ein dicker Saft von blauer oder dunkler Laſurfarbe, den wir in einer Maſſe aus Oſtindien bekommen. Man zieht den Saft aus den Blättern des Anilkrautes oder der Indigopflanze. Wenn er gut ſeyn ſoll, muß er aus viereckigten Stücken beſtehen, die flach, etwas hart, dabei aber rein und glänzend ſind, ſie müſſen auf dem Waſſer ſchwimmen, ſich gerne entzünden, und eine ſchöne dunkelblaue oder Violetfarbe mit Purpur vermengt haben. Man reibt den Indig, und vermengt ihn mit Weiß, damit er eine blaue Farbe gibt, ſonſt würde er ſchwarz färben. Wenn man ihn mit gelber Farbe abreibt, gibt er eine grüne Farbe. Zur Wäſche gebraucht man den Indig am häufigſten, um derſelben eine bläulichte Farbe damit zu geben. Bei uns iſt derſelbe unter den Namen Bläu, blaue Smalde oder Bergblau bekannt. Der Indigo iſt nur in ſo fern von dem Indig un-

ter-

terſchieden, daß jener von den Stengeln oder Blättern der Pflanze, dieſer aber nur allein von den Blättern ausgezogen iſt. Wenn er gut ſeyn ſoll, muß er ungefähr die nemliche Eigenſchaften wie der Indig haben, er muß rein und ein wenig hart ſeyn, auf dem Waſſer ſchwimmen, eine etwas blaue Farbe haben, ſich entzünden, und ſich dabei faſt gänzlich verzehren. Wenn man ihn mit dem Nagel reibt, muß er einen Strich hinterlaſſen, der der Farbe nach dem alten Erz gleicht. Die Holländer machen aus dem Indigo die Japaniſche blaue Farbe. Aus der Geiſſeraute von der Inſel Ceylon macht man eine Farbe, die dem Indigoſer nahe kommt.

Die blaue Kornblume iſt auch eine Pflanze, welche blau färbt. Sie wächst überall in den Getraidfeldern, aus ihren Blumenblättern macht man auf folgende Art eine blaue Tinte: Man nimmt ſchöne blaue Kornblumen, ſtößt ſolche in einem Mörſel mit Eierweis zu einem Mus, preßt dann den Saft durch ein reines leinenes Tuch in ein Geſchirr. Miſcht man unter dieſen Saft etwas Gummi, ſo kan man ſchön blau damit mahlen und ſchreiben. Die Rinde der Eſche hat auch die Eigenſchaft, daß ſie eine zum Färben taugliche blaue Farbe gibt. Aus den Sonnenblumen, die in den Gegenden von Montpellier wachſen, zieht man einen blauen Taig oder trokenen Lack, den man das Färbermoos nennt. Dieſer Lack wird zu Arzneien und zum Papierfärben gebraucht. Er verändert ſeine Farbe, je nachdem man ſaure oder ſalzigte (alkaliſche)

Thei-

Theile darunter miſcht. Wenn man den Saft der Campanulablumen auspreßt, gibt es auch eine blaue Tinte, will man ſie aber in eine grüne verwandeln, ſo darf man nur unter den ausgepreßten Saft Allaun thun. Der Lerchenfus kan eben ſo gebraucht werden. Man bedient ſich auch bei uns der Heiden- oder Myrthenbeere zum Blaufärben. Wirthe und Weinhändler benuzen eben dieſe Beere ſehr ſtark, um ihrem Wein eine rothe Farbe damit zu geben. Wenn man eine ſchöne Violetfarbe bekommen will, bedient man ſich der Baſellabeere, dieſe Farbe iſt aber von ſchlechter Dauer. Das haarigte Färbermoos gibt eben ſo, wie das Färbermoos von Auvergne, eine violette Farbe. Beide Färbermooſe ſind Arten des Steinmooſes. Dasjenige, welches auf den kanariſchen Inſeln wächst, wird zu dieſer Farbe für das beſte gehalten. Man macht aus dem Moosgras einen weichen Taig, der violetroth aber doch etwas flekigt und gleichſam marmorirt ausſieht. Dieſen Taig nennt man das kanariſche Färbermoos, man bedient ſich deſſelben zu der hohen und bleichen Purpurfarbe und den dazwiſchen fallenden Schattirungen, und kan ſowol der Wolle als Seide eine ſehr ſchöne Purpur- und Violetfarbe damit geben. Es wird ſehr hoch geſchäzt, und gibt viele Farbe, die nicht flekt, blaulich grau iſt, und in das Amarantviolette fällt, man kan ſie mit ſauren Theilen auffriſchen.

Auf den Alpen und in den Sevenniſchen Gebürgen wächst eine Pflanze, die man Belladon-

na nennt, ſie hat dieſen Namen daher, weil das Frauenzimmer den Saft oder das davon gezogene Waſſer zur Schminke gebraucht, um eine ſchöne zarte und weiſſe Haut dadurch zu bekommen. Die Miniaturmaler weichen die Frucht der Belladonna ein, und bereiten eine ſchöne grüne Farbe davon. Diß iſt alſo die erſte Pflanze, welche man zum Grünfärben gebrauchen kan. Des Grünholzes, das man aus Guadeluppe erhält, bedient man ſich in der Färberei zum Mattgrünfärben. Wenn man die Faulbeere, ehe ſie noch reif werden, ſammelt, bekommt man eine zum Wollenfärben taugliche grüne Farbe, die Rinde dieſes Baums färbt gelb. Aus den Blumenblättern der Küchenſchelle macht man eine grüne Dinte. Die Droue, eine Pflanze, die in ſandigten Feldern und unter dem Rocken wächst, färbt grün. Das Jacobskraut gibt eine dunkelgrüne Farbe, die aber nicht dauerhaft iſt. Aus dem Saft der Irisblumen, wenn derſelbe mit etwas Salz (Alkali) vermengt wird, macht man eine grüne Farbe, die unter dem Namen der Iris- oder Saftgrünen bekannt iſt, und zur Waſſerfarbe gebraucht wird. Auch kan man dem Weingeiſt eine dauerhafte grüne Farbe mit Meliſſenblättern geben.

Zum Färben, beſonders aber Miniaturmalen wird der Kreuzbeerſaft ſtark gebraucht, diß iſt eine Zubereitung aus Kreuzdornbeeren. Man verdrukt dieſe Beere, welche einen ſchleimigen ſchwarzen Saft geben, wenn ſie vollkommen reif ſind. Dieſen Saft läßt man bei einem gelinden

Feuer ausdünſten, bis er eine honigartige Konſiſtenz bekommt, und miſcht dann ein wenig gemeinen Alaun darunter. Damit aber die Materie eine noch höhere und ſchönere Farbe erhält, füllt man ſie in Blaſen, welche an einem warmen Ort aufgehängt werden, und läßt ſie darinn troknen, um ſie aufbewahren zu können. Die Kreuzdornbeere geben nach dem verſchiedenen Grad ihrer Reife auch verſchiedene Farben. Wenn ſie noch nicht ganz zeitig ſind, bekommt man eine gelbe ſaffranmäßige Farbe, ſind ſie aber reif, ſo geben ſie eine ſchöne grüne Farbe, und fangen ſie bei'm Anbruch des Novembers an abzufallen, ſo kan man eine rothe Scharlachfarbe daraus ziehen, die zum Leder und Spielkartenfärben dienlich iſt. Aus dem Schilfrohr macht man auch eine grüne Farbe. An verſchiedenen Orten färbt man mit Wieſenkleeblumen wollene Zeuge grün.

Wir haben nun bereits viele Gewächſe, welche nach ihrem Verhältniß die ſchönſte bunte Farben geben, durchgegangen, und wollen nun auch noch ſehen, wie weit ſich die Pflanzen zum Schwarzfärben gebrauchen laſſen.

Der Acajou, ein Baum, der vorzüglich in den amerikaniſchen Inſeln und Braſilien wächst, trägt eine Frucht, deren Saft der Leinwand eine Eiſenfarbe gibt. Die Färber gebrauchen das Oel, das man aus den Acajounüſſen preßt, zum Schwarzfärben. Zu dieſer Farbe kan man ſich auch des Eiſenſchwamms, der auf den Birken wächst, ſtatt der Galläpfel bedienen. Der Saft der Elephantenlausnuß, die wir aus Oſtindien

und

und den philippiniſchen Inſeln erhalten, wird bisweilen gebraucht, um Zeugen und andern Sachen dieſer Art eine dauerhafte ſchwarze Farbe zu geben. Wenn man die grüne Früchte der Elephautenlaus ſtößt, und mit Lauge oder Weineſſig vermiſcht, ſo bekommt man eine vortrefliche Tinte davon, eine ſolche macht man auch von Erlenzapfen. Die Rinde dieſes Baums (der Erle) iſt ebenfalls ſehr nüzlich, denn wenn man dieſelbe mit altem roſtigem Eiſen einige Tage miteinander ſtoßt, ſo gibt es eine ſchöne ſchwarze Farbe, deren ſich die Färber und Hutmacher bedienen, ſie kan auch zur Tinte ſtatt der Galläpfel benuzt werden. Aus Amerika erhalten wir dreierlei Arten Holz, die zwar in der Benennung verſchieden ſind, aber einerlei Wirkung haben, und die man alle zum Schwarzfärben gebrauchen kan, es ſind das Kampeſche, Indianiſche und Jamaikaholz. Die Abkochung davon iſt roth, wenn man ſie mit Alaun vermiſcht; läßt man dieſen weg, ſo iſt ſie blos gelblich, und wird nach einiger Zeit ſo ſchwarz, wie die beſte Tinte. Man braucht dieſelbe, um die ſchwarze Farbe zu verſchönern und Sammetartig zu machen, und in dieſer dunkeln Sammetartigen Farbe beſteht hauptſächlich der Vorzug der Tücher. Mit dieſer Abkochung gründet man auch die violetten und blaulicht-grauen Farben.

Die Beere von dem Heidekraut (Kamarix) färben die Tücher, wenn man ſie mit Alaun ſiedet, ſchön ſchwarz Purpurfarb. Die Eichenrinde und derſelben Hülſen geben den Eiſenabkochungen

gen noch eine ſchwärzere Farbe. Das Eichenholz wird zu wollenen und leinenen Zeugen in unterſchiedlichen Farben mit gutem Nutzen gebraucht, dasjenige, welches ſaftig iſt, einen ſäuerlichen Geruch hat, und braun ausſieht, wird für das beſte gehalten. An den Eichen, welche in den ſüdlichen Europäiſchen Ländern wachſen, findet man die Galläpfel, womit man die Zeuge zubereitet, daß ſie verſchiedene Farben deſto beſſer annehmen. Die Früchte der Tamariske, einer Staude, die in der Gegend von Strasburg wächst, haben die nemliche Wirkung wie die Galläpfel. Die Buſchgalläpfel ſind zwar den rechten ähnlich, aber von geringer Wirkung. Will man ſehen, ob die Galläpfel von guter Art ſind, ſo wird etwas davon geſtoſſen und pulveriſirt, darauf mit ein wenig gutem Vitriol oder Kupferwaſſer vermiſcht und mit ordentlichem Waſſer angefeuchtet, löst ſich daſſelbe gleich auf, und wird ſchwarz, ſo ſind ſie gut. Befinden ſich aber viele Galläpfel darunter, welche keine Narben oder Spitzlein haben, ſo ſind ſie mit Buſchgalläpfeln verfälſcht. Aus der Frucht des Genipabaums wie auch aus den jungen Zweigen deſſelben preßt man einen Saft, der anfänglich ſo hell wie Waſſer iſt, nachher aber ganz ſchwarz wird. Man könnte dieſen Saft ſowol zum Färben der Zeuge als des Pappiers anwenden. Die Granatenſchaalen machen den aufgelösten Vitriol ſchwarz, folglich geben ſie auch Tinte. Aus den Beeren des St. Chriſtophkrauts erhält man, wenn der Saft derſelben mit Alaun geſotten

wird, eine gute Tinte. Der ſogenannte Spaniſche Tuſch beſteht aus der Korkholzrinde, die man in wohlbedeckten Häfen zu einer klaren Aſche brennt. Mit der Abkochung von Epheu-Blättern färbt man die Haare ſchwarz. Wenn man etwas mit Waſſerdornſaft beſtreicht, ſo iſt daſſelbe, wenn es einmal trocken iſt, nicht mehr davon zu bringen.

Die grüne Nußſchale gibt den Holzarbeiten eine dauerhafte Farbe, womit man die weiſſe Hölzer ſchön nußfarb machen kan. Die Färber gebrauchen ſowol die Rinde als die Blätter dieſes Baums, und ziehen diejenige rothfahle Farbe daraus, welche ſie Wurzelfarbe nennen. Der Kühnrus wird aus ausgelaugter Erde von Harz, das man übergezogen hat, und aus den in den Säken, wodurch man dieſe Erde gepreßt hat, zurükgebliebenen Unreinigkeiten gemacht. Man verbrennt alles im Feuer, welches ſich in einem kleinen Gemach, das mit Leinwand überzogen und wohl verſchloſſen iſt, ausbreitet. Der Rauch hängt ſich an dieſer Leinwand an, und gibt uns den ſogenannten Kühnrus, welchen man auch bei der Färberei nöthig hat. An einigen Orten färbt man die leinene Zeuge beſonders aber den Faden mit Holderſaamen ſchwarz. In der Schweiz macht man aus den Früchten der Waldreben Tinte.

Das Spaniſche Saifenkraut gebraucht man wie die gewöhnliche Saife zur Reinigung der Wäſche.

Diß werden ungefähr die nüzlichſte Pflanzen ſeyn, woraus man die Grundfarben ziehen kan.

Kräuter, Blumen und Wurzeln ſind zum Färben am beſten, wenn ſie reif geſammelt und beſonders an ſchattigten Plätzen in freier Luft getroknet werden. Was aber in der Sonne oder durch ſchnelle Ofenhitze trocken wird, iſt an Kräften merklich ſchwächer.

Noch einige Worte von dem Vitriol und den vorzüglichſten Aſchen, deren man ſich zur Lauge bedient.

Das **Kupferwaſſer** oder **Vitriol** iſt ein zuſammengeſeztes mineraliſch- und ſchweflichtes Weſen, und kommt aus den Kupferbergwerkern. Das verfälſchte erkennt man aus der natürlich dabei befindlichen Schwärze. Sieht aber der Vitriol ſehr trocken und gelblicht aus, läßt ſich auch leicht zermalmen oder pulveriſiren, ſo iſt der Geiſt (Spiritus) vertroknet, mithin nichts nüz; der gute aber iſt ſalzhart, hat ein feuchtes in das Grüne fallendes glänzendes Anſehen. Der Engliſche hat noch Vorzüge vor dem Schwediſchen. Das Ungariſche Kupferwaſſer aber iſt von einer ganz beſondern Art, und wird aus der Farbe und dem Glanz erkannt, denn je himmelblauer es ausſieht, je mehr hat es Kräfte, bisweilen ſcheint es auch Meergrün.

Die **Potaſche** wird aus Rüſtern- Birken- Buchen- Eichen- und Werftaſche gemacht, nachmals zur Lauge bereitet, mit gemeinem Feuer geſchmelzt und nüzlich zu Waidküppen gebraucht, ſie macht die Farbe anfällig und bewahrt für

Fle-

Flecken. Sie wird mit der Zunge probirt, denn je ſchärfer ſie angreift, je beſſer iſt ſie. Vorzüglich wird ſie vor gut gehalten, wenn ſie ſchön blau ausſieht.

Die **Waidaſche** wird beinahe wie die Potaſche bereitet, und zur Lauge gebraucht. Sie iſt grau, und ſieht an der Farbe der gemeinen Aſche nicht ungleich. Wenn man ſie naß macht, ſo zerfällt ſie.

Nach der Potaſchen- und Waidaſchen-Lauge iſt diejenige die beſte, welche aus Büchen- oder Eichenaſche gezogen wird.

Nun wollen wir zuerſt zur **Wollenfärberei** übergehen.

Ehe man die Schaafwolle auf irgend eine Art verarbeiten kan, muß ſie zuvor gereinigt, und durch ein thieriſches Fett oder Schmalz, wozu das ſchweinene am beſten iſt, gelind und brauchbar gemacht werden.

Will man nun die ſo bereitete Wolle oder das daraus geſponnene Garn oder davon verfertigte Tuch färben, ſo muß alle dieſe Fettigkeit wieder aufs fleißigſte herausgewaſchen, und durch angreifende Mittel (Laugen) wieder herausgezogen werden, daß es die Farbe annimmt.

Man erreicht dieſen Zweck zwar auf verſchiedene Weiſe. Da aber an dieſer Reinigung alles gelegen iſt, ſo wollen wir hier eine vorzügliche und ſichere Art anführen. Die Wolle, ſie mag hernach geſponnen, Garn oder gewoben ſeyn, kocht man ungefähr eine Viertelſtunde in

einem ſolchen Regen- oder anderm weichen Waſſer, worinn man vorher auf jedes Pfund Wolle oder Tuch 4 Loth Saife hat auflöſen laſſen. Während dieſem macht man in einem hölzernen Geſchirr eine Baitze von Vitriolgeiſt zurecht, wovon ſo viel unter das Waſſer gegoſſen und eingerührt wird, daß man den ſauren Geſchmack bei'm Verſuchen wie einen ſtarken Eßig auf der Zunge fühlt. Die Wolle wird nun aus dem Saifenwaſſer herausgenommen, und auf einen Schragen gelegt, daß ſie abtröpfeln und ſich ein wenig abkühlen kan, dann zieht man ſie (wenn es Tuch iſt, muß es gehaſpelt werden) ſo lang durch die Baitze, bis man keine Saife mehr daran ſieht, und die Wolle oder das Tuch faſt ganz weiß iſt, hierauf muß es durch friſches Waſſer noch einmal wohl ausgeſpühlt werden, daß auch die Säure und Schärfe des Vitriolgeiſts wieder wegkommt.

Iſt eine Wolle ſo gereinigt, ſo nimmt ſie nicht nur alle Farben ſehr gern an, ſondern es gibt ihnen auch mehr Glanz und Feſtigkeit, eine ſchlecht gereinigte Wolle wird nicht nur im färben ſehr ungleich, ſondern die Farben werden auch matt und trüb.

Hat man kein gutes Waſſer, worinn ſich die Saife vollkommen zu einem Schaume auflößt und gerinnt, ſo taugt es durchaus nicht zur Zubereitung der Wolle zum Färben, ſondern mus mit einer thieriſchen Lauge, Urin oder ſo etwas vermiſcht werden, ſoviel nemlich nöthig iſt, um das Waſſer zu verbeſſern, daß es die Seife auflößt.

Nun folgen die Vorſchriften zu dem Färben der Wolle, des Garns und des Tuchs ſelbſt, wir werden dabei überal wo es nöthig iſt, das Verhältniß der Waare zu den Farben angeben.

Ein Pfund Wolle roth zu färben.

Man beizt die auf ſchon zuvor beſchriebene Art gereinigte Wolle mit 4 Loth Weinſtein und ebenſoviel Alaun, thut eine Handvoll Birkenlaub in einem reinen Säklein dazu, läßt dieß zuſammen eine halbe Stunde kochen, nimmt den Schaum fleiſſig ab, legt dann die Wolle darein, und läßt ſie eine Stunde darinn. Hierauf legt man einen Korb (Zäune) über den Keſſel, thut die Wolle darauf, läßt ſie abkühlen und dann ausſpühlen. Die kleine abgeriſſene Loken können am beſten durch einen Beſen aus der Farbe heraus gebracht werden. Iſt die Beize ſo geſchehen, ſo nimmt man zur Farbe ein halbes Pfund Grapp, thut daſſelbe in das Waſſer, läßt es kochen, und ſezt dann das Geſchirr vom Feuer weg. Iſt nun die Farbe nicht mehr ſiedend, doch aber noch vollkommen heiß, ſo thut man die Wolle hinein, rührt ſolche zum öftern darinn herum, und läßt es beinahe zwei Stunden ſtehen. Hierauf kocht man ein halbes Pfund Braſilienholz in einer Lauge ab, und gießt die Abkochung in die obige Farbe, welche noch einmal über dem Feuer zu kochen iſt. Während dieſem wird die Wolle fleiſſig gewen-

det, dann herausgenommen, und mit friſchem Waſſer aufgelößt.

Tuch roth zu färben.

Zur Beize nimmt man auf ein Pfund Tuch ungefähr einer welſchen Nuß gros Alaun und halb ſoviel Weinſtein. Nach dieſem kocht man vier Loth Grapp und eine Handvoll zerquetſchte Erbſen mit Waſſer oder Lauge ab, und zieht dann das Tuch eine halbe Stunde lang in der Farbe hin und her. Man mus aber Acht geben, daß das Tuch nicht zu bräunlicht wird denn wenn die Farbe ihre gehörige Hize hat, ſo kan die ganze Arbeit in einer halben Stunde geendigt ſeyn. Soll die Farbe dauerhaft werden, ſo gießt man zulezt ein wenig Scheidwaſſer darein, und zieht das Tuch noch einmal durch, ſo iſt die ganze Sache geſchehen. Bedient man ſich ſtatt des gewöhnlichen Waſſers einer Abkochung von Kleienwaſſer zu dieſer Farbe, ſo wird dieſelbe höher und hübſcher ausfallen.

Andere Art roth zu färben auf 22 Pfund Tuch und wollenen Zeug.

Man beizt das Tuch oder den Zeug mit drei Pfund Alaun und einem Pfund rothen Weinſtein, läßt es zwei Stunden zuſammen kochen, dann abkühlen, und gießt die Beize weg. Zur Farbe nimmt man vier Schoppen (Quart) Ochſenblut, vermiſcht es mit ſcharfem Wein⸗ oder Biereſſig, weicht dann fünf Pfund Grapp in laues Waſſer, füllt den Keſſel überdiß mit dem gehörigen Waſſer, wirft ein wenig

Potaſche

Potaſche darein, läßt es warm werden, thut darauf die Farbe hinein, rührt alles wohl unter einander, und gibt dem Keſſel ſolang Feuer, bis er anfangen will zu ſieden, dann haſpelt man das Tuch unausgeſezt aus und ein, bis man ſieht, daß es die gehörige oder die verlangte Farbe hat. Iſt dieß nun geſchehen, ſo haſpelt mans auf, und läßt es abkühlen.

Wenn man mit der Hand an einem Ende die überflüſſige Farbe aus dem Tuch drukt, ſo kan man deutlich ſehen, ob es genug gefärbt iſt. Zum Meiſtern braucht man ungelöſchten Kalch oder eine Lauge von Buchen-Aſche, thut die klare Lauge in den Keſſel, haſpelt darinn das Tuch in der möglichſten Geſchwindigkeit zwey- drey- bis viermal aus und ein, und flößt es gleich darauf mit friſchem Waſſer ab. Hält man ſich aber bei dem Meiſtern zu lange auf, ſo wird man keine rothe, ſondern eine Pferſichblütfarbe bekommen. Zum Meiſtern mit Kalch gehört groſſe Vorſicht.

Roth zu färben auf 10 Pfund Tuch mit Grapp.

Zur Beize nimmt man anderthalb Pfund Weinſtein, und läßt das Tuch, wenn anders Zeit und Umſtände es geſtatten, zwei Tage in der Beize liegen. Alsdann thut man einen ziemlichen Theil Kleienwaſſer (wenn man dieſes nicht hätte, mus man lauter gewönliches nehmen und mehrere Hände voll Kleien darein werfen.) ein Loth Fönum gräcum, und anderthalb

halb Pfund Grapp und ein Pfund Bohnenmehl in den Keſſel, füllt denſelben mit dem noch dazu erforderlichen Waſſer, und kocht es, wenn es zuvor beinahe 24 Stunden geweicht hat, gehörig ab. Sobald nun diß geſchehen, und die Abkochung von dem darinn befindlichen Zuſaz wieder gereinigt iſt, ſo färbt man ſo lange damit, bis das Tuch die Farbe an ſich gezogen hat. Nach dieſem weicht man einen Vierling (8 Loth) pulveriſirten Grapp in einen hinlänglichen Theil Brantewein, und gießt die auf ſolche Art heraus gezogene Farbe in obigen Keſſel zu der ſchon darin befindlichen Farbe, bringt beides wieder zu der gehörigen Hize, und färbt wie gewönlich vermittelſt des Haſpels ſo lang, bis man glaubt, daß das Tuch ſeine Farbe erreicht habe. Einige nehmem Scheidwaſſer dazu, und befördern damit, daß das Tuch die Farbe geſchwind annimmt, es gehört aber eine gute Aufſicht dazu. Andere bewirken das Meiſtern durch das Salz. Sie nehmen daher zu dem angegebenen Verhältniß ein Loth Salz, bringen es zulezt in die Farbe, und haſpeln das Tuch noch einigemal durch. Es iſt nicht zu verwerfen, wenn Vorſicht dabei gebraucht wird; wo aber diß nicht geſchieht, wird das Tuch ſtatt roth ganz braun werden.

Roſenroth zu färben auf 11. Pfund.

Man beizt das Tuch in einer Abkochung von anderthalb Pfund Alaun und drei Vierling Weinſtein, läßt es eine Stunde mitkochen, gießt nach

nach dieſem die Baitze weg, und läßt das Tuch abkühlen. Hierauf löst man wieder 5 Vierling Weinſtein im Waſſer auf, läßt daſſelbe kochen, und zieht das Tuch öfters durch.

Nach dieſer zweimaligen Baitze wird der Keſſel oder das zum Färben beſtimmte Gefäß mit Waſſer gefüllt, und eine Abkochung von fünf Vierling Grapp darinn gemacht. In dieſer Farbe wird das Tuch ſo lang hin und hergezogen, oder gehaſpelt, bis man's nach ſeinem Geſchmack getroffen hat. Ueberdiß meiſtert man's mit Lauge.

Soll die Farbe noch ſchöner und heller ausfallen, ſo füllt man vor dem Meiſtern den Keſſel noch einmal mit Waſſer, und thut anderthalb Pfund Roth- oder Braſilienholz und eine kleine Handvoll Kalch darein, läßt es gut aufſieden, rührt hernach die Farbe auf, und haſpelt das Tuch ſo lang aus und ein, bis es die Farbe an ſich gezogen hat. Nach dieſem wird es mit Potaſchenlauge gemeiſtert und ausgeſpühlt. Bei dieſem Verfahren wird die Farbe niemals abſchieſſen.

Sehr ſchöne Purpurnägeleinfarbe auf 12 Pfund Tuch.

Zur Baitze läßt man ein halbes Pfund Alaun und eben ſo viel Weinſtein in einem Geſchirr mit hinlänlichem Waſſer aufkochen, nimmt dann den Schaum weg, und verſtärkt es noch mit einem Pfund Kupferwaſſer. In dieſer Beize läßt man das Tuch zwei Stunden liegen,

nimmt

nimmt es dann heraus, kühlt es ab, und waſcht es mit friſchem Waſſer aus. Die Gründung wird aus einem Pfund Röthe (Grapp) gezogen, und das Tuch mittelſt eines Haſpels oder in deſſen Ermanglung mit den Händen immer aus und ein gezogen, bis es die Farbe angenommen hat. Nach dieſem erhöht man die nemliche Farbe mit vier Loth Galläpfel, läßt dieſelbe mit Zugieſſung friſchen Waſſers abermal aufkochen, und färbt darinn. Zulezt wird eine Abkochung von fünf Pfund Grapp gemacht, und darinn ſo lange gefärbt, bis das Tuch in Anſehung der Farbe die gewünſchte Höhe hat. Es muß aber das Tuch jedesmal, ehe man mit der Arbeit weiter fortfährt, zuvor abgekühlt, in friſchem Waſſer rein abgeflößt und getroknet ſeyn.

Will man die Farbe noch bräunlicher haben, ſo legt man das Tuch, ſtatt daß man's durchziehet, in die lezte Abkochung, und läßt es mit derſelben eine Weile kochen. Wenn aber dieſes geſchieht, muß das Tuch öfters gehoben und gewendet werden. — Wirft man noch überdiß eine Handvoll Salz in die Farbe, ſo ändert ſich dieſelbe noch mehr.

Purpurroth mit Fernambok zu färben auf ein Pfund Tuch.

Ein Loth zuvor geſtoſſenen Alaun läßt man in reinem Waſſer auflöſen, legt hierauf das Tuch, wann zuvor das Waſſer heiß gemacht worden iſt, 10 bis 12 Stunden darein, läßt es aber nach dem Herausnehmen, ehe man's in

die Farbe bringt, wieder troknen. Indeſſen kocht man drei Loth Fernambuk, der aber geraſpelt oder klein geſtoſſen ſeyn muß, in einem reinen mit weichem Waſſer gefüllten Gefäß auf's beſte ab, reinigt hierauf die Abkochung von dem Holz, und färbt damit ſo lang, bis man die geſuchte Farbe erhalten hat. Es muß aber auch hier wie durchgängig die Farbe, ehe man das Färben unternimmt, jederzeit heiß gemacht, das Tuch hineingelegt, und zum öftern gehoben und gewendet werden. Ueberdiß macht man eine Lauge von zwei Quint Potaſche, zieht das gefärbte Tuch einigemal durch, läßt es ablaufen, flöst es dann mit friſchem Waſſer ab, ſo wird die Farbe haltbar und beſtändig.

Sehr ſchöne Scharlachfarbe auf Tuch.

Auf 1 Pfund Tuch oder Zeug nimmt man 2 Loth Kochenillen, 1 Quint weiſſen Weinſtein, eben ſo viel Stärkmehl, 2 Quint gutes Scheidwaſſer oder Spiritus Nitri. Die Stärke läßt man im warmen Waſſer ein wenig auflöſen, ſchüttet ſie zur übrigen Farbe, thut das Tuch hinein, läßt es eine ſtarke Stunde kochen, rührt es wohl um, und zieht es auf, bis die Farbe hoch genug fällt, dann läßt man das Feuer ausgehen, nimmt das Tuch gleich heraus, wäſcht es aus 2 oder 3 Waſſern, windet es immer gut aus, hängt es dann auf, und läßt es im Schatten troknen. Beide Arbeiten müſſen in anderthalb Tagen im Keſſel geſchehen. Um die Farbe deſto anziehender zu machen, läßt man anderthalb

Pfund

Pfund Engliſch Zinn als Gewicht gieſſen, thut es in den anderthalb Tagen in den Keſſel, und kocht es mit der Farbe.

Scharlachfarbe, die nicht flekt und nicht abſchießt.

Auf 1 Pfund wollenen Zeug oder Tuch nimmt man 2 Loth Erbſenmehl, eben ſo viel weiſſen Weinſtein, 1 Loth Alaun, 3 Loth Galgemä, 2 Loth Scheidwaſſer, oder Spiritus Nitri, der noch beſſer iſt, weil er die Farbe mehr erhöhet. Diß alles läßt man anderthalb Stunden in ſo viel Waſſer kochen, als man glaubt, daß der Zeug damit bedekt werden könne. Aber ehe man die Farbmaterialien darein thut, muß das Waſſer ſo warm ſeyn, als man die Hände darinn leiden kan. Hierauf thut man die oben angezeigte Sachen hinein, darnach den Zeug, und läßt es ſo lang kochen, wie bei der vorhergehenden Scharlachfarbe geſagt worden iſt. Die weitere Behandlung iſt ganz die nemliche.

Karmoſinroth zu färben.

Auf 1 Pfund Zeug oder Tuch nimmt man 4 Loth Salz, eben ſo viel Weinſtein, 2 Hände voll Kleien, kocht diß nebſt dem Tuch eine Stunde in reinem flieſſenden Waſſer, nimmt den Zeug heraus, und ſchüttet reines Waſſer in den Keſſel, thut 1 Loth Kochenillen und eben ſo viel weiſſe Stärke darein, zieht das Tuch eine Stunde nach dem Hineinlegen heraus, ſpühlt es mit friſchem Waſſer ab, und läßt es troknen.

Tuch

Tuch braun zu färben auf 22 Pfund.

Man beizt das Tuch mit 1 Pfund Alaun, läßt es ſieden, haſpelt das Tuch aus und ein, läßt es 2 Stunden kochen, dann abkühlen, und gießt die Beitze weg. Hierauf nimmt man zur Farbe anderthalb Vierling (12 Loth) geſtoſſene Galläpfel, 1 Pfund Schmak, eben ſo viel Kupferwaſſer, etwas geſtoſſene Erlen-Rinde, und 1 Pfund ſtählerne Feilſpähne, läßt diß zuſammen eine Stunde kochen, haſpelt hernach das Tuch ſo lang ein und aus, bis man merkt, daß die Farbe recht iſt. Will man die Farbe röthlichter haben, ſo thut man noch ein wenig Grapp dazu.

Schwarzbraun zu färben mit einem Glanz auf 33 Pfund.

Man beizt das Tuch in einer Abkochung von 4 Pfund geſtoſſenen Galläpfeln anderthalb Stunden, und läßt es hernach abkühlen. Hierauf färbt man das Tuch auf die Art, wie man mit der rothen Farbe umzugehen pflegt, mit vier Pfund Grapp, nachher noch mit anderthalb Pfund Kupferwaſſer. Läßt man noch überdiß einen Vierling Arabiſchen Gummi in warmem Waſſer auflöſen, und zieht das Tuch einigemal ſchnell durch, ſo bekommt es unter der Preſſe zugleich einen ſchönen Glanz.

Hätte man aber ein ſchlecht roth gefärbtes oder abgeſchoſſenes Tuch, ſo nimmt man nach Verhältniß deſſelben einen ziemlichen Theil al-

tes verſauertes Bier, oder in deſſen Ermanglung Eßig, wirſt etwas altes und vom Roſt angefreſſenes Eiſen darein, thut ein wenig Kupferwaſſer dazu, und läßt es 8 Tage beitzen.

Nägeleinbraun zu wollenem Garn auf 10 Pfund.

Man färbt das Garn zuvor roth, allein man darf nicht meiſtern, als wenn es roth bleiben ſollte, ſondern wenn es wirklich gefärbt iſt, läßt man die Farbe nur davon ablaufen und vertrieſen. Hierauf reinigt man den Keſſel, füllt ihn wieder mit Waſſer, und nimmt 4 bis 5 Pfund klein geſtoſſene Erlen-Rinde, bindet oder näht dieſelbe in ein leinenes Tuch, legt ſie in das Waſſer, und läßt es eine Stunde kochen. Nach dieſem thut man ein wenig Schleif (eine Materie, welche ſich in den Schleifmühlen unter den Schleifſteinen ſammelt) dazu, und kocht es mit dieſem noch einigemal auf. Wann auf dieſe Art die Abkochung gemacht iſt, färbt man das Garn darinn nach Belieben, doch darf es nicht zu lange in der Farbe bleiben, ſonſt würde es ſtatt der braunen eine ſchwarze finſtere Farbe annehmen. Zu Ende des Färbens wird das Garn in der Lauge gemeiſtert, und darauf in friſchem Waſſer rein ausgeſpühlt.

Nägelein- und Kirſchbraun von einer Abkochung zu färben auf 15 Pfund Tuch.

Man beizt das Tuch mit anderthalb Pfund Alaun und einem halben Pfund Weinſtein beinahe

nahe zwei Stunden, gießt hernach die Baitze weg, und ſpühlt das Tuch mit friſchem Waſſer ab. Hierauf füllt man den Keſſel mit friſchem Waſſer, thut 2 Pfund Grapp darein, läßt es bis zum Sieden kommen, haſpelt das Tuch ſo lang ein und aus, bis es die Farbe an ſich gezogen hat, welche man dann wegſchaft, und das Tuch abkühlen läßt.

Hierauf füllt man den Keſſel wieder mit Waſſer, thut 8 Loth zu Pulver geſtoſſene Galläpfel hinein, läßt ſie gut ausſieden, färbt das Tuch darinn eine halbe Stunde, und läßt es wieder erkalten.

Hernach nimmt man noch ein Pfund Kupferwaſſer dazu, läßt es abermal aufſieden, ſchlägt den Schaum auseinander, bringt das Tuch hinein, und färbt es eine Stunde. Nach dieſem ſchüttet man die Farbe, welche zu nichts weiter zu gebrauchen iſt, weg. Zulezt füllt man noch einmal das Gefäß mit Waſſer, thut zwei Pfund Grapp darein, und läßt es, damit der Grapp ſeine Farbe gehörig von ſich gibt, eine Zeitlang gut kochen, färbt das Tuch eine Stunde daraus, läßt es ein wenig erkalten, und flößt es mit friſchem Waſſer ab. Zum Schluß meiſtert man es mit Lauge.

Soll dieſes Tuch der Nägeleinfarbe gleich kommen, ſo läßt man die Abkochung der Galläpfel weg, verfährt aber im übrigen ganz auf die nemliche hier vorgeſchriebene Art.

Violenbraun auf 11 Pfund Tuch.

Zur Baitze nimmt man anderthalb Pfund Allaun, ein halbes Pfund Weinſtein, und eine Hand voll Kleien, und läßt es bis zum Sieden kommen, nun thut man noch anderthalb Loth Zinnober darein, rührt diß wohl untereinander, und baizt es zwei Stunden. Nach dieſem gießt man die Baitze weg, und reinigt das Tuch in friſchem Waſſer. Dann macht man eine Abkochung von anderthalb Pfund Braunholz, und zieht das Tuch ſo oft durch, bis es die Farbe ganz angenommen hat. Man kan auch die erſtberührte Farbe nach und nach zugieſſen, welches verhindert, daß es nicht zu braun ausfällt.

Einige nehmen auf 40 Ehlen **Boy**, wenn ſie denſelben auf gleiche Art färben, zwei Pfund Allaun, und ein Pfund Weinſtein zur Baitze, und färben mit 4 Pfund Braunholz.

Wollen Garn Aſchenfarb zu färben.

10 Pfund Garn baizt man zwei Stunden mit 2 Pfund Allaun, leert dann den Keſſel, füllt ihn auf's neue, thut 1 Pfund geſtoſſene Türkiſche Galläpfel darein, ſiedet es eine Stunde, nimmt dann noch 1 Pfund Kupferwaſſer dazu, rührt diß im Keſſel recht durcheinander, und läßt es eine halbe Stunde ſtehen. Wann der Schaum gefallen iſt, färbt man das Garn daraus, nach dieſem muß es aber ſauber abgewaſchen werden.

11 Pfund Tuch Aſchfarb zu färben.

Man kocht 4 Loth Braſilienholzſpäne in gutem Eßig ab, thut 3 Vierling (24 Loth) geſtoſſene

ne

ne Galläpfel und ein Pfund Kupferwaſſer darein, und läßt es darauf 3 Stunden ſtehen. Will man nun färben, ſo füllt man den Keſſel mit reinem Waſſer, gießt die in Bereitſchaft ſtehende Farbe hinein, rührt alles wohl untereinander, und haſpelt das Tuch ſo lang aus und ein, bis es die Farbe an ſich genommen hat. Soll die Farbe haltbar werden, ſo iſt das beſte, wenn man ein wenig Spiesglas dazu nimmt. Dieſe Farbe kan man auch eben ſo gut zu Leinwand, Lein- und wollenem Garn benuzen.

Blaue Farbe auf ein Pfund Wolle oder wollenes Garn.

Man läßt ein Loth pulveriſirten Grünſpan in einer guten Lauge auflöſen, legt das Garn 24 Stunden darein, und ſpühlt es nachher mit friſchem Waſſer wieder aus. Nach dieſem kocht man 4 Loth Blauholz ab, thut etwas geſtoſſenen Alaun dazu, und läßt die Wolle oder das Garn eine Stunde darinn liegen, und waſcht es wieder mit friſchem kalten Waſſer aus. Auf dieſe Art wird es ſchön gefärbt werden.

Zwei Pfund Tuch, Wolle oder dergleichen Garn auf verſchiedene Art blau zu färben.

3 bis 4 Loth weiſſen Weinſtein und eben ſo viel geſtoſſenen Alaun kocht man nebſt der zu färbenden Waare in einem ſaubern Geſchirr mit Waſſer ab, gießt hierauf das Abgekochte weg, und reinigt es gut mit friſchem Waſſer. Zur

Farbe nimmt man den ausgepreßten Saft von Heidelbeeren, oder in Eßig verſtoſſene Attichbeere, legt die Waare hinein, und läßt ſie langſam darinn kochen. Ueberdiß kan man noch die Farbe mit einem Quintlein gebrannten Alaun und Grünſpan vermiſchen.

Nimmt man aber ordentlich pulveriſirten weiſſen Weinſtein und Grünſpan, und vermiſcht es mit dem aus den Beeren gepreßten Saft, ſo bekommt man eine Indigblaue Farbe, welche vorzüglich gut ausfällt, überdiß auch fein und lauter wird, wenn noch eine Hand voll gemeines Salz dazu kommt.

Eine andere Art blaue Farbe auf 10 Pfund.

Das Garn oder Tuch kocht man in einem Alaun-Waſſer gut ab, macht darauf einen andern friſchen Anſatz mit Waſſer und 5 Loth pulveriſirtem Grünſpan, ſtellt es unter beſtändigem Umrühren über das Feuer, damit ſich der Grünſpan auflöst, und mit dem Waſſer vereinigt, und läßt es heiß werden. In dieſes Waſſer legt man das Tuch oder Garn, und läßt es beinahe zwei Stunden darinn. Indeſſen füllt man ein anderes Geſchirr mit Waſſer, thut ein Pfund blaue Bräſillſpäne hinein, und läßt ſie eine halbe Stunde kochen. Hierauf nimmt man das Tuch aus der vorigen Farbe, windet es aus, und legt es in dieſe Abkochung. Die Farbe wird auf dieſe Art geſchwind anfallen, und ſchön blau werden. Zulezt flöst man's noch einmal mit friſchem Waſſer ſauber ab, und meiſtert es mit Lauge.

Aechte

Aechte blaue Indigfarbe auf Wolle, Garn und Tuch.

Das Verhältniß dieſer Farbe wollen wir weil man ſelten in einer Haushaltung groſſe Stüke färbt, gering annehmen, und dabei zeigen, auf welche Art ſie gemacht und damit gefärbt wird.

Auf 4 Pfund Wolle nimmt man 8 Loth Indig und 2 Loth Potaſche, thut beides in ein ſauberes Geſchirr, gießt das nöthige Waſſer darüber, und läßt es 8 bis 10 Tage ſtehen. Die Farbe muß aber alle 2 Tage aufgerührt, und dabei fleißig zugedekt werden. Iſt der Indig vollkommen weich, ſo thut man ihn in ein Geſchirr, worinn er abgerieben werden kan. Nach dem Abreiben ſchwemmt man ihn mit einer Lauge von Buchenholzaſche, und macht ihn flüßig. Hierauf wird dieſe Farbe, damit man deſto ungehinderter färben kan, in ein gröſſeres dazu taugliches Geſchirr gethan, und jederzeit, ehe man daraus färbt, über dem Feuer warm gemacht, auch die Vorkehrung getroffen, daß ſie, ſo lang man daraus färbt, in gleicher Wärme bleibt. Die beſte und ſicherſte Probe, ob die Wärme recht iſt, kan man durch das Eintauchen der Hand machen, denn kan man dieſelbe 3 bis 4 Minuten darinn halten, ſo iſt die Farbe ſicher weder zu heiß noch zu kalt. In dieſe Farbe legt man nun die Wolle oder das Tuch beinahe zwei Stunden, nimmt es dann heraus, läßt es auslüften, und ſieht, ob es die gewünſchte Farbe

hat. Wäre ſie aber noch nicht nach Verlangen ausgefallen, ſo kan man das nemliche noch ein- bis zweimal thun, dabei aber immer die Farbe wieder fleißig zudecken. Geſchieht es aber, daß der Indig, alles deſſen ungeachtet, ſeine Farbe an ſich hält, ſo darf man ſich diß nicht abſchröcken laſſen, denn er wird und muß ſich dennoch geben. Um diß zu beſchleunigen, nimmt man etwas Auripigment und gemeines Salz, thut beides in ein wenig Lauge, und läßt es miteinander warm werden, gießt es darauf in die Farbe, ſo wird ſie gezwungen. Man kan aber auch, ehe man das Färben anfangt, die wahre Beſchaffenheit der Farbe durch nachfolgendes Mittel deutlich erkennen: Man befeſtigt nemlich ein klein wenig Wolle an einem Faden, und hängt ſolche in die Farbe, iſt dieſe Wolle bei dem Herausnehmen, wenn ſie vollkommen 2 Stunden darinn gehangen hat, noch weiß, ſo hat der Indig die Farbe noch nicht von ſich gegeben, ſieht ſie aber blaulich, ſo iſt die Farbe noch zu ſchwach, und muß alſo mit mehr Indig verſtärkt werden, fällt die Farbe an dem Stükchen Wolle aber in's Grünlichte, ſo iſt ſie gut, und kan gleich darauf warm gemacht und gebraucht werden. Hat man nun auf die vorgeſchriebene Art wirklich gefärbt, ſo muß man die Farbe nicht als unbrauchbar wegſchütten, ſondern aufbewahren, mithin auch das Gefärbte, damit die darinn befindliche Farbe nicht zu Grunde geht, über dem Gefäß, woraus gefärbt worden iſt, ausringen,

gen, ſolche dann wohl zudecken, und zu einem andern Gebrauch nur in etwas verſtärken.

Indigfarbe auf eine andere Art zu 11 Pfund Wolle oder Tuch.

Ob dieſe Farbe ſchon einige Abänderungen hat, ſo iſt ſie doch in Anſehung des Färbens ſelbſt von einem ſehr geringen Unterſchied, denn ſie färbt eben ſo, wie die erſte, blau und grün.

Auf das angezeigte Gewicht, Wolle oder Tuch nimmt man ſechs Loth Indig, weicht denſelben in Buchenaſchenlauge, reibt ihn hernach darinn, und macht ihn flüßig. Statt dieſer Lauge kan auch der Indig in Urin oder mit einer Waidaſchenlauge, welche leztere die Farbe vorzüglich ſchärft, aufgelößt werden. Nach dieſem ſchüttet man reine Lauge in das zum Färben beſtimmte Gefäß, vereinigt mit derſelben den aufgelösten Indig, thut noch überdiß ein Loth pulveriſirten Weinſtein und eben ſo viel Allaun dazu, macht ein kleines Feuer darunter, dekt das Geſchirr wohl zu, und läßt es ſo zehen Stunden ſtehen. Nach dieſer Zeit unterſucht man die Farbe, und ſieht, ob ſie recht iſt. Wenn ſie blau oder ſchwarz ausſieht, läßt man ſie noch 3 Stunden ſtehen, iſt ſie weiß, ſo thut man noch 1 Loth Potaſche oder Kalch hinein, und läßt ſie ſo lang ſtehen, bis ſie ein gelblichtes Anſehen bekommt, oder die Wolle, wenn man ein wenig davon hineintaucht, grünlicht wird. Hat nun auf dieſe Art die Farbe ihre gehörige Beſchaffenheit, ſo kan man das Färben ſicher vornehmen, und ent-

weder blau oder grün daraus färben. Soll aber dieſe Indigfarbe zum leztern, nemlich zum grünen, gebraucht werden, ſo muß zuvor dasjenige, was man grün färben will, mit einem gelben Grund verſehen ſeyn.

Soll die gegenwärtige Farbe zum öftern Gebrauch dienen, ſo muß ſie jederzeit vor dem Färben mit einem Loth Potaſche geſtärkt, dann 3 Stunden zurückgeſtellt, und auf die ſchon erwähnte Art angewendet werden.

Violenblau auf 1 Pfund Wollen Garn.

Man ſiedet das Garn zuerſt eine Stunde mit 4 Loth Alaun, ſpühlt es aber nicht, wie es ſonſt gewöhnlich iſt, aus, ſondern kocht 6 Loth Blauholz eine Stunde im Waſſer, läßt es klar werden, ſondert die Späne davon ab, legt das Garn hinein, und läßt es ganz gemach kochen; während demſelben thut man noch 2 Quint Grünſpan zur Farbe, und läßt das Garn ſo lang darinn, bis es gehörig gefärbt iſt.

Graue Leberfarbe auf 36 Pfund Tuch.

Zur Baitze gehören 3 Pfund Alaun und 1 Pfund Weinſtein. Man verfährt dabei mit dem Tuch auf die ſchon oft angeführte Art.

Nach dieſem weicht man 9 Pfund Grapp, etwas Kalch und eine Hand voll Salz in Waſſer, läßt es über Nacht ſtehen, füllt darauf den Keſſel mit gutem Waſſer, thut die vorerwähnte Farbmaterialien darein, und rührt es wohl untereinander, alsdann macht man Feuer unter den Keſ-

Keſſel, läßt es gut zuſammen kochen, und haſpelt das Tuch durch. Auf dieſe Art wird man eine angenehme und ſehr dauerhafte Farbe bekommen.

Aſchbraun zu färben auf 26 Pfund Tuch.

Zuerſt ſtoßt man anderthalb Pfund Galläpfel ſehr klein, gießt guten Eſſig darüber, und läßt es 3 Tage ſtehen und ſich auflöſen. Alsdann füllt man das Gefäß, woraus man färben will, mit Waſſer, ſezt es über das Feuer, thut die aufgelößten Galläpfel hinein, beizt das Tuch eine Stunde darinn, und läßt es wieder auslüften. Hierauf thut man zwei Pfund Kupferwaſſer in die Baize, läßt es aufſieden, vertreibt die Blunen (Schaum), haſpelt oder zieht das Tuch ſechsmal aus und ein, läßt es noch überdiß eine kleine Stunde kochen, und dann wieder abkühlen. Damit die Farbe nicht zu ſchwarz ausfällt, ſo iſt's am beſten, wenn man das Kupferwaſſer in 3 Säze abtheilt. Zuerſt nimmt man ein Pfund, und von dem übrigen jedesmal nur ein halbes Pfund. Sieht man nun daß das Tuch zu ſchwarz werden wollte, ſo läßt man ein halbes oder gar ein ganzes Pfund weg. Zulezt kocht man noch ein Pfund Braunholz ab, gießt die Farbe dazu, und färbt das Tuch damit aus. Wollte man's aber brauner haben, ſo kan man noch eine Abkochung von dem braunen Holz machen, und das Tuch daraus färben.

Tuch

Tuch grün zu färben.

Nach Verhältniß des Tuchs nimmt man einen guten Theil pulveriſirten und gereinigten Grünſpan in ein mit friſchem Waſſer angefülltes Gefäß, rührt es darauf wohl untereinander, damit ſich der Grünſpan auflößt, legt das Tuch hinein, läßt das Tuch einige Zeit darinn, nach dem Herausnehmen aber wieder troknen. Indeſſen kocht man Blauholz ab, gießt darauf die Farbe, damit ſie von dem Zuſaz oder den Spänen gereinigt wird, in das Geſchirr, woraus man färben will, legt das Tuch hinein, ſezt es noch einmal über das Feuer, und läßt es ſolang in der Farbe kochen, wobei es aber öfters gehoben und gewendet werden mus, bis das Tuch eine hell = oder himmelblaue Farbe hat. Zulezt nimmt man von abgekochter Schartle die Farbe, vermiſcht ſolche mit einem Theil pulveriſirtem Grünſpan, und einer Hand voll fein geriebener Kreide, ſtellt es darauf wieder zum Feuer, und färbt dann ſolang daraus, bis das Tuch die gewünſchte Farbe angenommen hat.

Wolle, Garn oder Tuch ſtahlgrün zu färben.

Das Verhältniß dieſer Farbe wollen wir zu 22 Pfund Waare ſezen, und das mindern oder mehrern der Perſon, die ſo färben will, überlaſſen, denn diß iſt eine leichte Sache.

Zur Beize nimmt man 2 Pfund ungariſches Kupferwaſſer in ein gereinigtes Gefäß, füllt daſ-

ſel-

ſelbe mit dem nöthigen Waſſer, und ſezt es über das Feuer. Sobald es anfängt zu ſieden, gibt es einen Schaum, welcher abgenommen werden mus, nun zieht oder haſpelt man das Tuch noch ein und aus, läßt es überdiß noch beinahe 2 Stunden darinn liegen, nach welcher Zeit man's heraus nimmt und abkühlen läßt. Den folgenden Tag ſpült man das Tuch mit friſchem Waſſer rein aus, kocht 3 Pfund Blauholz ab, nimmt daher den halben Theil Kleien- die andere Hälfte aber Fluß- oder Regenwaſſer, gießt darauf die Farbe von den Spänen ab, und färbt in der gereinigten Abkochung ſolang, bis das Tuch die rothe Farbe bekommt.

Soll aber die Farbe lichtgrün ausfallen, ſo wird das Blauholz ſtatt des erſtangegebenen Waſſers in einer guten und reinen Lauge abgekocht.

Soll das Tuch dunkelgrün gefärbt werden, ſo zieht man das Tuch, wenn es in der erſtberührten Farbe ſchon gefärbt iſt, noch einmal durch eine etwas ſtärkere Abkochung von Blauſpänen, oder man nimmt Kupferwaſſer und Galläpfel, und gebraucht die daraus gezogene Farbe zum färben.

Dreierlei Arten Grün zum Färben auf Wolle, nemlich Stahl- Sittig- und Lichtgrün in einer Abkochung zu bekommen.

Alles, was blau gefärbt iſt, kann in einer gelben Farbe grün gemacht werden, eben ſo iſt es auch umgekehrt, denn das Gelbe, wenn es

in eine blaue Farbe kommt, wird grün, der blaue Grund iſt aber jederzeit um viles dauerhafter als der gelbe.

Soll etwas Stahlgrün gefärbt werden, ſo vermiſcht man einen ziemlichen Theil Potaſche mit der Farbe, haſpelt oder zieht das Tuch ſolang aus und ein, bis es die gehörige Farbe angenommen hat. Dasjenige aber, was Sittiggrün werden ſoll, darf keine ſtarke blaue Gründung bekommen, das gleiche gilt auch von dem Lichtgrünen.

Ein Pfund wollenes Garn leibfarb zu färben.

Man kocht acht Loth Alaun im Waſſer, legt das Garn hinein, läßt es eine Stunde ſieden, ſpült es bei'm Herausnehmen mit friſchem Waſſer ab, und ſchaft die Beize weg. Hierauf füllt man das Geſchirr mit Waſſer, bindet einen Vierling Bräſillſpäne in ein leinenes Tüchlein, thut diß in das Waſſer, und läßt es anderthalb Stunden darinn kochen. Nach dieſem kommt das Garn ebenfalls dazu, welches man noch eine Zeitlang damit ſiedet, es dann wieder heraus nimmt, und abkühlen läßt. Ferner nimmt man ein Quint Grünſpan, vereinigt es mit der Farbe, legt darauf das Garn wieder hinein, läßt es noch eine halbe Stunde mitkochen, und flößt es bei'm Herausnehmen mit friſchem Waſſer rein ab. Man kan auch auf folgende Art dergleichen Grün färben. Zum Beizen nimmt man nemlich auf das Pfund 3 Loth Alaun und ein

Loth

Loth Weinſtein, zur Farbe aber 3 Loth Grapp und halb ſoviel Fernambuk. Dieſe beide leztere Stücke kocht man eine Stunde zuſammen, legt dann das zuvor eingebeizte und wieder abgekühlte Garn hinein, ſezt es wieder zum Feuer, und läßt es ſolang darinn, bis es vollſtändig gefärbt iſt. Hierauf läßt man's ein wenig erkalten, und ſpühlt es wieder mit friſchem Waſſer ab.

Silberfarb zu färben, das in's Blaulichte fällt auf ein Pfund Wolle, Garn oder Tuch.

Man ſtoßt ein Loth Alaun, ebenſoviel Weinſtein und ein Loth Galläpfel ſehr klein, läßt es miteinander in dem nöthigen Waſſer kochen, nimmt hernach den Schaum ab, legt die Wolle oder das Tuch hinein, und läßt ſie anderthalb bis 2 Stunden darinn, nimmt ſie dann wieder heraus, ſpühlt ſie rein ab, und ſchaft die Beize weg. Nach dieſem kocht man ein halbes Loth Blauholz ab, zieht die Wolle oder das Tuch darinn herum, gibt aber Achtung, daß es nicht zu blau und dunkel wird. Sollte das Tuch oder die Wolle die gehörige Farbe noch nicht vollſtändig haben, ſo kocht man's noch einmal in der blauen Holzfarbe ab, und meiſtert oder zieht es zulezt durch Urin. Hätte man die Farbe gern etwas röthlicht, ſo verfährt man ganz auf die nemliche Weiſe, auſſer daß man die Abkochung ſtatt von Blauholz von Rothholz oder Fernambuck macht. Wenn man

die Farbe dunkel haben wollte, ſo nimmt man ein wenig von einer ſchon gebrauchten ſchwarzen Farbe, zieht das Tuch nach der Beize ganz leicht durch dieſelbe, ringt (windet) es nach dieſem aus, und läßt es wieder troknen. Alsdann färbt und meiſtert man's auf die ſchon oben gezeigte Art.

26 Pfund Tuch mit Bräſilſpänen ſchwarz zu färben.

Hierzu nimmt man zuerſt 3 bis 4 Pfund ungariſchen Vitriol und 2 bis 3 Pfund weiſſen Weinſtein, ſtoßt beides klein, thut es in das Waſſer, ſtellt es über das Feuer, und läßt es bis zum ſieden kommen. Alsdenn legt man das Tuch hinein, zieht es einigemal hin und her, und läßt es eine Stunde kochen; hierauf zieht oder haſpelt man's heraus, ringt und luftet es aus, gießt die Beize weg, und reinigt den Keſſel. Man kan das Tuch auch nach der Beize mit friſchem Waſſer abſpühlen, es hat aber auch nichts zu ſagen, wenn man's bleiben läßt. Hierauf füllt man den Keſſel wieder mit Waſſer, thut 5 bis 8 Pfund braune Bräſilſpäne darein, und läßt ſie anderthalb Stunden kochen, damit man eine gute vollſtändige Farbe erhält. Wann dieſe von den Spänen geſäubert iſt, haſpelt man das Tuch einigemal durch, läßt es darauf beinahe 2 Stunden mitkochen, haſpelt es hernach wieder heraus, und läßt es auslüften. Sollte aber das Tuch ſehr ſtark, dik und feſt ſeyn, ſo mus man, damit es auch gut gefärbt wird,

noch

noch mehr Bräſilſpäne zur Abkochung nehmen. Nach dieſem kan man das Tuch meiſtern, und die Farbe auf dreierlei Art dauerhaft machen, nemlich in der Waidaſchenlauge, in der Potaſchenlauge oder in Urin. Von dieſen Laugen kan man wählen, welche man will. Jede mus aber rein und klar ſeyn. Das bereits ſchon gefärbte und abgekühlte Tuch kan man entweder durch eine dieſer Laugen ziehen, oder aber einen ziemlichen Theil davon mit der Farbe vereinigen, und ein gleiches thun. Das Meiſtern kan auch ganz unterlaſſen werden. Statt deſſen wird 1 bis 2 Pfund Grapp gekocht, die Farbe hernach abgeklärt, und das Tuch öfters dadurch gezogen.

Andere Art ſchwarz zu färben auf 22 Pfund.

Das Tuch mus ebenfalls durch eine Beize, die aus einem Pfund Weinſtein und einem halben Pfund ungariſchen Kupferwaſſer beſteht, zur Annehmung der Farbe vorbereitet werden. Hierauf weicht man 6 Pfund Grapp in reinem Waſſer, füllt darnach das Gefäß, woraus gefärbt werden ſoll, mit dem nöthigen Waſſer, thut die aufgeweichte Röthe (Grapp) darein, und läßt es unter beſtändigem Kochen eine Stunde darinn, nimmt es dann wieder heraus, windet es aus, und läßt es auslüften. Nun nimmt man ein Pfund klein geſtoſſene Galläpfel, löſt das Pulver mit gutem ſcharfem Eſſig auf, macht es hierauf heis, reinigt es von dem Pulver, und gießt die auf ſolche Art erhaltene zu der

ſchon in dem Keſſel befindlichen Farbe, welche man nachher wieder kocht, das Tuch hinein legt, und vermittelſt öftern Wendens und hin und her Ziehens eine Stunde daraus färbt. Sollte das Tuch noch nicht recht ſchwarz gefärbt ſeyn, ſo erhöht man die Farbe, welche ſich in dem Keſſel befindet, mit einem Pfund ſchwediſchen Kupferwaſſer. Wenn diß nun mit Vorſicht, daß es nicht überläuft, abgekocht und das Tuch einigemal dadurch gezogen wird, ſo ändert ſich die Farbe. Will man überdiß die Farbe noch mehr erhöhen, ſo macht man eine Abkochung von einem Pfund Bräſilſpänen, reinigt dieſelbe, und verfährt in Anſehung des Färbens auf die ſchon öfters angeführte Art.

Wollen Garn gelb zu färben auf 22 Pfund.

Man beizt ſie in 3 Pfund Alaun, färbt ſie hernach mit 4 Pfund Gelbholz, und macht den Nachſaz aus 4 Pfund Grapp.

Wolle Grüngelb zu färben, auf 2 Pfund.

Man ſiedet zuerſt die 2 Pf. Garn mit 6 oder 7 Loth Alaun, ſpühlt das Garn ſauber aus, und färbt es dann mit 16 Loth Scharte oder Blumen, die eingeweicht und abgekocht ſind. Will man das gelbe Garn ſchöner haben, ſo nimmt man noch 16 Loth Grapp dazu, und gießt ein wenig Buchenaſchenlauge zur Farbe, ſo wird es Goldgelb.

Wol-

Wollen Garn Pomeranzenfarb zu färben.

Auf 1 Pfund Garn nimmt man einen Vierling gelbe Braſilienſpäne, eben ſoviel Alaun, und gute Lauge, läßt diß wohl zuſammen ſieden, vermiſcht dann ein Quint Kornblumen und ein wenig Brantwein, thut diß in die Farbe, und färbt das Garn daraus, wann ſie nicht mehr zu heis iſt.

Wollene Strümpfe roth zu färben.

Wenn man wollene Strümpfe ſchön roth färben will, kan man ſie zuvor gelb machen, und troknen laſſen. Hierauf nimmt man auf ein paar Strümpfe 2 Hände voll Grapp, gießt ein wenig Griſch daran, läßt es einen Wall aufſieden, thut die Strümpfe darein, und läßt ſie eine Weile darinn. Auf dieſe Art werden ſie ſchön roth, und die Farbe geht nicht ab. Man kan ſie mit Bräſil auf folgende Weiſe machen: zuerſt färbt man ſie aus dem Grapp und zieht ſie hernach durch den guten Bräſil.

Wollene Strümpfe Leibfarb zu färben.

Vor dem Färben müſſen die Strümpfe mit Saifenlauge wohl gewaſchen werden. Dann nimmt man auf ein Pfund Garn oder Strümpfe 8 Loth Alaun, ein halb Pfund Weinſtein und 2 Hände vou Kleien, thut die Strümpfe oder das Garn darein, läßt diß zuſammen eine Viertelſtunde in Fluß- oder Regenwaſſer kochen, hängt es nun auf, damit es abtropfnet

oder ſtekt es gleich, wann es zuvor ausgewunden worden iſt, in folgende Farbe: Zu derſelben nimmt man 4 Loth Kochenillen, 1 Loth pulveriſirte Kurkume und eine Handvoll gute Kleizen. Wann diß im Aufkochen iſt, thut man zuerſt ein paar Meſſerſpizen voll weiſſes Arſenicum, und dann die Strümpfe darein, läßt ſie eine Stunde kochen, dann abkühlen und trocknen.

Wollene Strümpfe grün zu färben.

Hierzu ſiedet man die Scharte in Lauge wohl ab, wirft das Kraut weg, thut dann in die Farbe für 3 Kreuzer Grünſpan, und ſiedet die Strümpfe eine Stunde darinn.

Wie man wollenes und leinenes Garn vor, in und nach dem Färben behandeln ſoll.

Wenn man wollenes oder leinenes Garn zum Färben zubereiten will, mus daſſelbe ungefähr dreimal unterbunden, und in einem Geſchirr ordentlich auf einander gelegt werden. Ehe man aber das Färben unternimmt, mus die Farbe zuvor vollkommen abgekocht, und von den darin befindlichen Sachen gereinigt ſeyn. Hierauf ſchüttet man die gereinigte Farbe, wann dieſelbe noch ſiedend iſt, über das Garn, und dekt die Kufe oder das Geſchirr wohl zu, damit die Farbe deſto beſſer anziehen kan. So

läßt

läßt man es 8 bis 10 Stunden oder ſo lang ſtehen, bis alles in ihm ſelbſt abgekühlt iſt, worauf das Garn herausgenommen, und die Farbe ausgewunden wird. Alsdann breitet man es ſo viel möglich auseinander, weil es ſonſt zuſammen klebt, in dieſem Fall aber ſehr übel von einander zu bringen iſt, und hängt es an einem ſchattigten Ort in freier Luft zum Troknen auf. Während dem Färben muß das Garn öfters auf- und niedergezogen werden, damit es durchaus gleich gefärbt wird. Je weiſſer und reiner das Garn iſt, deſto beſſer und geſchwinder nimmt es auch die Farbe an.

Vom Kamellhaar.

Nach der Schaafwolle und deren Färberei wollen wir gleich das Kamellhaar oder vielmehr Angoriſche Ziegenhaar anführen, weil dieſes der Schaafwolle am nächſten kommt, auſſer daß es ſchöner und dauerhafter iſt. Alle zuvor angezeigte Farben auf Wolle können auch auf Kamellhaar und das daraus verfertigte angewandt werden, ſie fallen noch viel hübſcher und glänzender aus. Nur darf man das Kameellhaar oder daraus gemachte nicht ſo lang in der Farbe laſſen, als etwas von Wolle. Ehe man darauf färben kan, iſt Reinigung ebenfalls durchaus nothwendig, doch braucht es nicht ſo viele Umſtände wie bei der Schaafwolle. Es darf nur etwa eine halbe Stunde in einem Saifenwaſſer gekocht wer-

werden, und zu dieſem Waſſer braucht man nur halb ſo viel Saife als bei der Wolle, nemlich nur 2 Loth auf jedes Pfund. Aus dem Saifenwaſſer wird es wie die Wolle behandelt, und in eben einem ſolchen mit Vitriolgeiſt ſauer gemachten Waſſer ſo lang geſchwenkt, bis die Saife wieder herausgezogen, und das Kamellhaar ganz weiß und rein iſt, nachher wird es ebenfalls mit tauglichem Fluß- oder Brunnenwaſſer ſauber ausgewaſchen.

Das Kamellhaar hat faſt allein deswegen den Vorzug vor der Schaafwolle, weil es ſowohl roh als gefärbt mehr Glanz und Stärke hat als dieſe, daher es faſt der Seide gleich geſchäzt wird.

Wir können nicht umhin bei dieſer Gelegenheit ein erſt vor wenigen Jahren bekannt gemachtes Mittel anzuführen, nach welchem Schaafwolle in allen Eigenſchaften dem Kamellhaar gleich gemacht werden kan:

Die Wolle ſoll noch vor der Schur auf dem Schaaf ſauber gewaſchen werden. Hat man nun ſolche abgeſchorne geſäuberte Wolle, ſo mache man eine Urinlauge, womit eine Lauge von büchener Aſche vermiſcht wird, oder man läßt Potaſche darinn vergehen, bis es eine ſo ſtarke Lauge gibt, welche jedes Oel oder Fett, das darein gerührt wird, gerne in ſich aufnimmt und mit ſich vereinigen läßt. Iſt nun dieſe Lauge fertig, ſo rührt man ſo viel Baumöl darunter, bis die Lauge davon ganz milchweiß wird, doch nicht zu viel, daß von dem Baumöl nichts auf der

Ober=

Oberfläche ſchwimmt, und ſich nachher an die Wolle anlegt, ſondern das Oel muß ganz mit der Lauge vereinigt ſeyn. In dieſe Lauge legt man die Wolle ein paar Stunden lang, macht indeſſen ein ſtarkes Saifenwaſſer zurecht, und wann es heiß genug iſt, doch ohne zu kochen, nimmt man die Wolle aus der fetten Lauge heraus, läßt ſie ziemlich abtröpfeln, und thut ſie in das heiſſe Saifenwaſſer, worinn man ſie nur eine Viertelſtunde kochen läßt, alsdann nimmt man ſie heraus, läßt ſie wieder ablaufen und abkühlen, legt ſie hierauf in das mit Vitriolgeiſt oder Oel ſauer gemachte Waſſer. Man muß aber in dieſes ſaure Waſſer ein wenig von einer mit Vitriolöl gemachten Indigtinctur thun, nur daß es davon ein wenig bläulicht wird. In dieſem ſauren Waſſer läßt man die Wolle eine Viertelſtunde lang liegen, nimmt ſie dann heraus, legt ſie zuvor noch in ein warmes Waſſer, und aus dieſem wird ſie im friſchen Waſſer vollends ſauber ausgewaſchen.

Auf dieſe Art bekommt man eine Wolle, welche ſehr rein und weiß iſt, den vollen Glanz und Schönheit auch das Rauſchende des Kamellhaares hat, und bei'm Spinnen, Färben und Verarbeiten ſich nach allen Theilen als wahres Kamellhaar verhält. Wenn es geſponnen iſt, und gefärbt werden ſoll, darf man das Garn nur vorher durch warmes Waſſer ziehen, es nimmt ohne weitere Reinigung alle Farben ſehr gern an, ſie werden ganz gleich ſchön und glänzend.

Soll es als weiß gebraucht werden, ſo darf man nur das geſponnene Garn oder die davon gewobene Waare noch einmal in einem ſtarken Saifenwaſſer auskochen, in das ſaure Waſſer legen, und in flieſſendem Waſſer rein auswaſchen.

Gewöhnlich wird das Kamellgarn bei uns nur zu Knopflöchern und Knöpfen an tüchenen Kleidern, allerhand Borten, Quaſten, Schnüren verarbeitet. Sehr oft aber beſteht diß Kamellgarn entweder ganz oder wenigſtens zum Theil aus bloſſer (nicht auf obige Art verarbeiteter) Wolle, und leiſtet daher bei den vorgemeldten Sachen bei weitem nicht die Dienſte, wie das wahre Kamellgarn oder die nach Art deſſelben zubereitete vorhin beſchriebene Wolle.

Leinenfärberei.

Alles Leinene, es mag nun in Faden, Garn oder Tuch beſtehen, kan man nicht, wie es vom Weber kommt, gleich färben, ſondern es muß zuvor ſauber gewaſchen und in einer Aſchenlauge gekocht werden, oder, welches noch beſſer iſt, geblaicht ſeyn. Bei'm Kaltfärben wird das Leinene zum Theil viel ſchöner, als im Gegentheil.

15 Ellen Leinwand ſchön roth und dauerhaft zu färben.

Zu dem angegebenen Verhältniß kocht man 1 Pfund Fernambuk in hinlänglichem Waſſer eine gute Stunde auf's beſte ab, dekt während dem

dem Sieden das Geſchirr feſt zu, und wann es die beſtimmte Zeit über gekocht hat, erſezt man das Eingekochte wieder mit friſchem Waſſer, rührt es auf, und läßt es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen. Ehe man aber daraus färbt, reinigt man die Abkochung von den darinn befindlichen Spänen. Hierauf nimmt man die Hälfte der Farbe, und thut ſolche in ein anderes Geſchirr, worinn man füglich färben kan, füllt überdiß noch ein kleines Geſchirr ebenfalls mit rother Farbe, thut 2 Loth geſtoſſenen Alaun darein, und rührt es einige Minuten herum, bis ſich der Alaun vollkommen aufgelöst hat; von dieſem gießt man die Hälfte in das Geſchirr, woraus gefärbt wird, rührt es gleichfalls auf, und zieht die Leinwand 4 bis 5mal geſchwind durch, läßt ſie darauf ein wenig in der Farbe ſtille liegen, nimmt ſie dann heraus, windet ſie recht gut aus, hängt ſie auf, und läßt ſie abkühlen. Alsdann gießt man die noch übrige Farbe in das Farbgefäß, rührt es wieder untereinander, und zieht die Leinwand 3mal geſchwind durch, ringt ſie aber nur ſchwach aus, und hängt ſie an einen ſchattigten Ort zum Troknen auf. Sobald nun die Leinwand vollkommen getroknet iſt, wird die andere Farbe im Keſſel heiß gemacht, das kleine Gefäß davon gefüllt, ein Loth pulveriſirte Galläpfel darinn aufgelöst, und mit der im Keſſel befindlichen Farbe vermiſcht, hierauf die Leinwand viermal geſchwind hin und her gezogen, ſehr ſubtil ausgewunden, und ebenfalls an einen ſchattigten Plaz zum Troknen aufgehängt. Wann nun die Lein-

wand wieder trocken iſt, nimmt man ſie ab, füllt das kleine Geſchirr noch einmal mit der im Keſſel befindlichen Farbe, thut 1 Loth Salmiak darein, und läßt ihn auflöſen; diß gießt man wieder in die Farbe, welche im Keſſel iſt, und zieht die Leinwand einigemal geſchwind durch, windet ſie hernach aus, und läßt ſie troknen. Auf dieſe Art erhält man die ſchönſte rothe Farbe, welche auch im Waſchen nicht ausgeht, man müßte denn ſehr unvorſichtig damit umgehen.

15 Ellen Leinwand Purpurfarb zu färben.

Zuerſt färbt man die Leinwand, wie vorgemeldt, in einer heiſſen gereinigten Abkochung von Fernambuk, wodurch ſie aber mehr nicht als ein- höchſtens zweimal gezogen werden darf. Alsdann vermehrt man eben dieſe Abkochung mit ein wenig pulveriſirtem Alaun und fein geſtoſſenen Galläpfeln, rührt es um, und läßt es auflöſen. Sobald diß geſchehen iſt, wird die Leinwand einigemal durchgezogen, ausgewunden, und darauf getroknet, nach dieſem noch einigemal, aber ſehr geſchwind, durch die nemliche Farbe gezogen, und das Ausringen und Troknen dabei wiederholt. Dann kocht man das Fernambukholz mit ein wenig pulveriſirtem Salmiak und Galläpfeln vermiſcht noch einmal ab, zieht die Leinwand drei- bis viermal durch, und läßt ſie wieder troknen. Hierauf wird noch eine andere Abkochung aus Bräſillholz, das mit einem halben Loth Salmiak und 1 Quint geſtoſſenen Galläpfeln vermiſcht iſt, gemacht, mit der kurz zuvor

angeführten zweiten Abkochung des Fernambuks vereinigt, und dadurch die Leinwand wieder hin und her gezogen. Man muß aber dabei vorſichtig ſeyn, und ſich nicht zu lang in der Farbe aufhalten, damit es nicht zu dunkel ausfällt. Geſchieht diß aber doch, ſo wirft man nur ein wenig Alaun und Salmiak hinein, ſo iſt der Leinwand wieder geholfen, und ſie kan alsdann ausgerungen und getroknet werden.

Rothe Farbe auf 3 Pfund Leinen Garn.

Iſt das Garn ſchön gewaſchen, und übrigens, wie es ſeyn ſoll, zubereitet, ſo thut man 4 Loth Alaun in heiſſes Waſſes, legt das Garn eine Stunde dazu, reibt und waſcht es gleichſam in dieſem Waſſer, windet es aus, und läßt es troknen. Nach dieſem ſchüttet man auf ein halbes Pfund Braſillſpäne einen guten Theil Waſſer, läßt es eine Stunde kochen, gießt darauf die Farbe, damit ſie ſowol von den Spänen gereinigt, als auch ein wenig abgekühlt wird, in ein anderes Gefäß, thut ſo viel ungelöſchten Kalch, als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kan, und eine Meſſerſpitze Salpeter hinein, legt das Garn dazu, und färbt daraus auf die ſchon öfters angezeigte Art. Damit es ſchön ausfällt, kan es noch überdiß durch eine gute ſcharfe Lauge gezogen werden.

Leinen Garn oder Tuch ſchön gelb zu färben.

Zuerſt muß dasjenige, was gefärbt werden ſoll, durch ein Alaunwaſſer gezogen werden, dann nimmt

nimmt man auf ein Pfund leinen Garn oder Tuch ein halbes Pfund gelbe Blumen, und ſtreut eine ſtarke Hand voll Buchenholzaſche darüber, läßt es im Waſſer zuſammen eine Viertelſtunde ſieden, ſtekt nun das durch das Alaunwaſſer gezogene Tuch oder Garn hinein, und kehrt es ſo lang mit einem Stecken darinn um, bis es ſchön gelb iſt. Will man's Goldgelb haben, ſo ſezt man friſches Rohr- oder Flußwaſſer in einem Keſſel über das Feuer, nimmt auf ein Pfund Garn oder Leinwand 2 Loth gelbe Braſilienſpäne und einer Bohne groß Potaſche, läßt es zuſammen eine halbe Stunde lang ſieden, legt das ſchon gelb gefärbte Tuch darein, und behandelt es darinn ſo, daß es an allen Orten hübſch gleich gefärbt, und ja nicht flekigt wird.

Goldgelb auf Leinwand und Baumwolle.

Wenn man zuvor ſchön Roth auf Saflor gefärbt hat, ſo kocht man eine Farbe von Kurkume mit Meerſalz ab, läßt ſie kalt werden, zieht dann den Zeug ein paarmal durch, und windet ihn wohl aus. Man muß geſchwind damit umgehen, ſonſt gibt es Flecken.

Garn ſchön Leibfarb zu färben.

Auf 2 Pfund leinen Garn nimmt man einen Vierling Alaun und 2 Loth Weinſtein zum Abſieden, zum Färben aber 5 bis 6 Loth Grapp und 2 Loth Fernambuk, läßt es eine halbe Stunde über dem Feuer, bis es endlich ſiedet, dann läßt man's abkühlen.

Leibfarbe von Saflor auf Baumwolle und Leinwand.

Man wäſcht den Saflor ſauber aus, legt ihn in warmes Waſſer, drukt oder preßt die Farbe wohl aus, thut die Baumwolle oder Leinwand in eine ſcharfe Lauge, läßt ſie eine Nacht darinn, ringt ſie dann ſcharf aus, und troknet es jedesmal vorher, ehe man färbt. Diß kan in einem Topf oder Hafen geſchehen. Es wird nur ſo heiß gefärbt, als man eine Hand darinn leiden kan.

Leinen Garn Karmoſinfarb zu färben.

Vier Pfund Garn ſiedet man mit einem Vierling (8 Loth) Alaun und eben ſo viel Weinſtein, und färbt es hierauf von 1 Pfund abgekochtem Fernambuk und 1 Loth Schmak. Die Behandlung geſchieht nach der ſchon öfters angezeigten Art.

Faden oder Zwirn ſchön roth zu färben.

Man nimmt Erlen- Pflaumenbaum- und Schleendorn-Rinde zu gleichen Theilen, ſtoßt es wohl untereinander, ſiedet den Faden darinn, bis er die gehörige Farbe hat, und legt ihn dann in friſches Haberſtroh.

Hell- Violet- und dunkelblaue Farbe auf ein Pfund leinenes Garn oder Leinwand.

Dieſe Farben ſind zwar der Art und dem Anſehen nach ſehr weit von einander unterſchieden, ſie können aber doch durch eine einzige Abkochung ge-

gemacht werden. Das Garn muß, ehe es zum Färben kommt, in einer Lauge abgekocht, ausgewaſchen und geblaicht ſeyn. Solches Garn nebſt 4 Loth pulveriſirtem Alaun auf 1 Pfund gerechnet thut man in ein mit Waſſer gefülltes Gefäß, läßt es zuſammen eine halbe Stunde kochen, dann noch überdiß, wenn es vom Feuer weggenommen iſt, 10 bis 12 Stunden darinn liegen, nach dieſem aber wäſcht man's mit friſchem Waſſer aus, und läßt es troknen. Hierauf weicht man 4 Loth Braſilienſpäne (Blauholz) auf jedes Pfund in Waſſer ein, ſchüttet es darauf in den Keſſel, und zieht durch eine zweiſtündige Abkochung die Farbe gänzlich heraus, welche nach dieſem von den Spänen gereinigt und mit 3 Quint Grünſpan, der aber zuvor im Waſſer aufgelöst ſeyn muß, vermiſcht wird. Dieſe Farbe rührt man öfters um, legt das Garn oder die Leinwand hinein, läßt ſie, damit es keine Flecken bekommt, unter oft wiederholtem Wenden, zuerſt eine Zeitlang darinn kochen, nachher aber noch zwei Stunden in der Farbe liegen, wobei die Farbe, daß der Dunſt nicht davon gehen kan, feſt zugedekt wird. Alsdann windet man's aus und troknet es. Durch dieſe Abkochung können vermittelſt des Grünſpans oder Alauns ſehr viele Abänderungen gemacht werden, denn je mehr man Grünſpan zur Farbe des Braſilienholzes nimmt, deſto heller wird ſie ausfallen, braucht man aber ſtatt deſſen in gröſſerer Menge den Alaun, ſo wird nach Verhältniß deſſelben die Farbe immer dunkler. Iſt die Far-

be ſchwach und mit Grünſpan vermiſcht, ſo wird das Garn und die Leinwand hellblau; mittelmäßig, violetblau; ſtark aber dunkelblau färben.

Das gefärbte Tuch ſoll man an einem ſchattigten Ort in freier Luft aufhängen, an der Sonne oder in einer warmen Stube würde es anlaufen oder flekigt werden.

Blaue Farbe, woraus die Leinwand kalt gefärbt wird.

Zu dieſer Farbe füllt man ein geraumiges Gefäß mit hinlänglichem Waſſer, wirft 3 Pfund Waidaſche hinein, rührt es wohl untereinander, und läßt es darauf einige Zeit ſtehen, hat ſich nun die Aſche geſezt, ſo gießt man das klare Waſſer davon ab, und gebraucht es zur Farbe. In dieſes abgegoſſene Waſſer thut man 8 Loth pulveriſirten und geſtoſſenen Indig nebſt einem halben Pfund Grapp, und läßt es, ehe man's zum Färben kommt, 24 Stunden ſtehen, es muß aber alle zwei Stunden aufgerührt werden, damit ſich nicht nur der Indig gehörig auflöst, ſondern zu gleicher Zeit auch der Grapp ſeine Farbe von ſich gibt. Mit dieſer Farbe kan man nachher, ohne daß man ſie erſt abzukochen nöthig hätte, die Leinwand ſchön blau färben.

Leinen Garn oder Leinwand braun zu färben.

Hiezu muß man einen Keſſel mit heiſſem Waſſer füllen, eine ſtarke Hand voll Grapp darein werfen, wohl untereinander rühren, ein wenig ſte-

ſtehen laſſen, und zuerſt das Garn oder Tuch nur ein wenig naß darinn machen, bald darauf aber recht hinein tunken. Sollte etwa die Farbe noch nicht recht anfallen wollen, ſo muß man noch ein paar Hände voll Grapp hinein werfen, und das Tuch wieder herausziehen. Sieht man, daß das Tuch halb roth ausſieht, ſo muß man einen Span ſchwarze Farbe in den Keſſel zum Grapp werfen, wohl untereinander rühren, Feuer unter den Keſſel machen, und wenn die Farbe ziemlich heiß iſt, das Garn oder die Leinwand fleißig darinn umruhren. Will man die Farbe dunkler haben, ſo darf man nur ein wenig mehr Schwärze darein thun.

Leinwand braun zu färben auf andere Art.

Man baizt die Leinwand in einer Abkochung von Alaun, aber nicht zu ſtark, und läßt ſie darnach troknen. Hierauf nimmt man altes Eiſen und Schleif, thut beides in einen ziemlichen Theil Eßig, und läßt es miteinander acht Tage ſtehen. Alsdann gießt man die Baitze ab, zieht die Leinwand öfters durch, und läßt ſie wieder troknen. Nach der Baitze weicht man einen Theil Braunholz in einer guten Lauge, bringt es dann zum Feuer, und läßt es langſam kochen. Durch dieſe lezte Farbe, wenn ſie gehörig abgekocht und von den Spänen gereinigt iſt, zieht man ebenfalls die Leinwand, und zwar ſo lang, bis ſie vollkommen gefärbt iſt.

Halb Wollen- und Leinenen Zeug Veilbraun zu färben.

Auf 10 Ellen nimmt man 1 Pfund Alaun zur Baitze, in welcher ſie 2 Stunden liegen bleiben. Gleich darauf macht man eine Abkochung von blauen Bräſillſpänen, und läßt ſie, damit man die Farbe vollſtändig erhält, eine Stunde kochen. Während dieſer Zeit füllt man ein Geſchirr mit warmem Waſſer, thut 1 Loth pulveriſirten Grünſpan darein, verrührt ihn in dem Waſſer, miſcht daſſelbe wohl untereinander, zieht den Zeug ungefähr viermal durch, läßt ihn dann eine Viertelſtunde darinn liegen, und windet ihn hierauf ſo ſtark als immer möglich aus. Indeſſen werden die Bräſillſpäne hinlänglich abgekocht ſeyn, man nimmt alſo die Späne ſauber heraus, ſchüttet ein wenig Waſſer dazu, rührt es wohl untereinander, und ſeihet die Farbe, damit ſie vollkommen rein wird, entweder durch ein leinenes Tuch oder Haarſieb, gießt ſie zu der bereits ſchon gebrauchten Grünſpanfarbe, und vermiſcht beides wohl miteinander, hierauf nimmt man in ein anderes Gefäß einen ziemlichen Theil von der vereinigten Farbe, und thut 2 Loth pulveriſirten Alaun dazu, welcher ſo lange darinn gerührt wird, bis er ſich vollkommen aufgelöst hat. Von dieſer lezten Farbe bringt man einen Theil, welcher in der Hälfte beſtehen kan, wieder in diejenige Farbe, woraus man ſie genommen hat, rührt und vereinigt ſie ebenfalls miteinander, und zieht den Zeug ſo geſchwind als im-

mer möglich durch. Glaubt man aber, oder iſt vielmehr durch ſchon einmal geſchehenes Färben überzeugt, daß der Zeug noch zu hell ausfällt, ſo nimmt man die noch rückſtändige Hälfte der Farbe, worinn der Alaun aufgelöst worden iſt, und ſchüttet ſie zur übrigen Farbe, wodurch dann der ganzen Sache, wenn es noch einigemal durchgezogen und gefärbt wird, ein Genügen geſchieht. Um vieles dauerhafter wird die Farbe, wenn man den Zeug durch eine reine Lauge zieht oder meiſtert, dann mit friſchem Waſſer abſpühlt und troknet.

Leinwand allein kan ganz auf eben dieſe Art gefärbt werden, nur mit dem Unterſchied, daß man die hier angegebene Farbmaterialien um ein merkliches vermindert.

Halb Wollen- halb Leinenen Zeug blau zu färben.

Zehen Ellen ſolchen Zeug baizt man eine Stunde mit 1 Pfund Alaun, läßt ihn hierauf abkühlen, und ſpühlt ihn mit friſchem Waſſer ab, macht einen friſchen Sud, läßt das Waſſer recht heiß werden, thut 2 Loth geſtoſſenen Grünſpan hinein, rührt es im Keſſel wohl untereinander, zieht den Zeug dreimal durch, läßt ihn noch eine Viertelſtunde darinn liegen, und windet ihn darnach aus. Alsdann füllt man den Keſſel aufs neue mit Waſſer, thut 1 Pfund Blauholz darein, läßt es eine Stunde ſieden, gießt hierauf friſches Waſſer dazu, ſeihet die Farbe durch ein ſauberes leinenes Tüchlein, damit die

die Spáne wegkommen, färbt nun den Zeug daraus, zieht ihn geſchwind dreimal durch, gibt aber im Durchziehen wohl Achtung, daß es nicht dunkelblau wird, weil es nach dem Alaun die Farbe ſehr geſchwind annimmt.

Weichſelbraun zu färben auf 15 Ellen Leinwand.

Man macht das zum Färben beſtimmte Waſſer im Keſſel heiß, thut 2 Loth Grünſpan hinein, rührt es darauf, damit ſich der Grünſpan gehörig vertheilt, eine Zeitlang untereinander, zieht die Leinwand vier- bis ſechsmal hin und her, läßt ſie noch überdiß eine Viertelſtunde darinn liegen, kühlt ſie aber bei'm Herausnehmen wieder ab. Nach dieſem kocht man 3 Vierling Blauholz eine gute Stunde mit Waſſer ab, bedekt aber den Keſſel, daß der Dunſt nicht heraus kan. Wann die Farbe ihre gehörige Beſchaffenheit durch das Kochen bekommen hat, ſo ſchrekt man dieſelbe mit ein wenig friſchem Waſſer, rührt ſie wohl, und läßt ſie eine Viertelſtunde ruhig ſtehen, reinigt ſie hernach von den Spänen, und zieht die Leinwand, wann die Farbe wieder heiß iſt, ſo oft durch, bis man ſieht, daß ſie ſchön blau wird, welches eigentlich einen guten Grund gibt. Alsdann kocht man 3 Vierling Fernambuk eine ſtarke Stunde ab, ſchrekt die Abkochung ebenfalls mit friſchem Waſſer, rührt ſie wohl durcheinander, läßt ſie überdiß eine halbe Stunde ruhig ſtehen, und ſäubert ſie dann von den Spänen. Von dieſer Farbe nimmt man die Hälfte in ein

Geſchirr, macht ſolche heiß, und unternimmt, wenn der Zuſatz noch dazu kommt, das Färben der bereits ſchon blau gegründeten Leinwand. Die andere Hälfte theilt man wieder in 2 Theile, und thut jeden in ein beſonderes Gefäß, in das eine ſchüttet man 2 Loth pulveriſirten Alaun, in das andere aber 2 Loth klein geſtoſſene Galläpfel, ſtellt beides bei Seite, und läßt es auflöſen. Dann nimmt man wieder den halben Theil von der Farbe, worinn der Alaun iſt, gießt ſolchen in die Fernambukfarbe, rührt es wohl durcheinander, macht es heiß, und zieht darauf die Leinwand ſehr geſchwind hin und her, damit ſie nicht flekigt wird. Das nemliche geſchieht auch mit jenem Theil der Farbe, worinn die Galläpfel ſind. Sollte ja die Leinwand noch nicht vollkommen gefärbt ſeyn, ſo kan man das noch übrige ganz zur Fernambukfarbe ſchütten, und die Leinwand noch einmal färben.

Leinen Garn oder Leinwand Leberfarb zu färben.

Man macht eine gute ſcharfe Laugen von Buchenaſche, weicht gelbes Färbholz darinn, kocht es darnach einige Stunden recht gut ab, reinigt die Farbe von den Spänen, vermiſcht ſie mit etwas pulveriſirtem Grünſpan, und vermiſcht beides wohl miteinander. Alsdann macht man die Farbe heiß, und zieht das zu färbende ſo lang durch, bis es die Farbe vollkommen angenommen hat. Nach dieſem thut man noch etwas Kupferwaſſer und klein geſtoſſene Galläpfel in die Far-

Farbe, macht ſie wieder heiß, und färbt daraus. Statt des Farbholzes kan man auch zu gegenwärtiger Farbe eine Abkochung von Kurkume gebrauchen. Zulezt waſcht man noch das Gefärbte in friſchem Waſſer ein wenig aus, und läßt es troknen.

Ein Pfund Leinenes Garn hell, und dunkelgrün zu färben.

Hat man das Garn in der blauen Farbe abgeſotten und gefärbt, ſo kan man daſſelbe hernach ganz leicht in's Grüne verwandeln. Diß geſchiehet auf folgende Weiſe: Wenn man eine Abkochung von gelben Pflanzen mit einer guten Lauge macht, und das blau gefärbte Garn hineinlegt, oder es vielmehr darinn kochen läßt, ſo wird es grün, je heller nun das Garn blau gefärbt iſt, deſto heller wird es im Grünen durch die gelbe Farbe werden, eben ſo iſt es auch im Gegentheil, dann wird das Garn dunkelblau gefärbt, ſo wird es auch vermittelſt der gelben Farbe jederzeit dunkelgrün erſcheinen. Iſt das Garn aus der Indigfarbe gefärbt, ſo kocht man Scharte oder andere gelbe Pflanzen 2 Stunden, legt hierauf das Garn zu der abgekochten Farbe in den Keſſel, und läßt es eine ſtarke Stunde darinn kochen. So bald es nun Farbe genug angenommen hat, ziehet man's durch eine Lauge, welche zugleich dem Garn einen Glanz verſchaft. Es darf aber nicht, wie es ſonſt gewöhnlich iſt, im Waſſer ausgeſpühlt werden.

Will man das Garn grasgrün haben, ſo legt man noch einen ziemlichen Theil Auguſter-Beere in guten Eßig, ſezt beides miteinander zum Feuer, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen wirft man noch ein oder zwei Loth pulveriſirten Alaun hinein, nimmt es darauf vom Feuer weg, und färbt daraus.

Leinwand grün zu färben.

Hiezu iſt das nöthigſte, daß man eine gute ſcharfe Lauge hat, welche entweder aus der Waid- oder Potaſche, oder aber aus Buchenaſche gezogen iſt. In dieſer Lauge kan man hernach verſchiedene Blumen oder Pflanzen abkochen, und ſolche zum Gelbfärben gebrauchen. In der Einleitung zum Färben haben wir ein ziemlich ausführliches Verzeichniß der hiezu tauglichen Pflanzen gegeben, man beliebe alſo dort nachzuſehen, und eine Art zu wählen, welche man will, oder welche man zuerſt haben kan. Der Mittelwegerich, die Färberbaumrinde und der Scharlei ſind mit am vorzüglichſten zum Gelbfärbender Leinwand. Welche Art Pflanzen man nun gewählt hat, dieſe läßt man in der vorgemeldten Lauge beinahe 2 Stunden aufkochen, und reinigt alsdann die Farbe auf's beſte. In dieſe gereinigte Abkochung bringt man nach Verhältniß der zu färbenden Leinwand etwas fein geſtoſſenen oder geriebenen Grünſpan und ein wenig Fiſchgalle, legt die Leinwand hinein, ſezt das Farbgeſchirr über das Feuer, läßt es zuſammen eine ſtarke Stunde

de kochen, und nachher auch noch einige Zeit darinn liegen. Während dem Kochen ſelbſt aber muß man die Leinwand öfters heben und wenden, damit die Farbe überal gehörig anfallen kan. Würde man diß unterlaſſen, ſo iſt leicht zu ſchlieſſen, daß die Fugen oder diejenige Orte, welche feſt aufeinander zu liegen kommen, nicht gehörig gefärbt werden können. Die Abänderung der Farbe hängt lediglich von der Zeit und dem Geſchmack der färbenden Perſon ab, denn je länger die Leinwand in der Farbe liegen bleibt oder gekocht wird, deſto dunkler fällt ſie aus.

Befürchtet man aber, daß die Leinwand etwas an ſich habe, welches das Annehmen der Farbe hindern könnte, ſo kan man mit einer Baitze von Alaun und Weinſtein allen üblen Folgen vorbeugen.

Grüne Farbe zu halb Leinen- und Wollenen Zeugen.

Zu dem leinenen Zeug, der mit Wolle durchwirkt iſt, nimmt man einen guten Theil Kreuzbeere, und legt ſolche in ein Geſchirr, worinn guter Eßig iſt. In dieſem Geſchirr verdrukt man die Beere ſo viel immer möglich, ſtellt ſolches hierauf zum Feuer, und läßt es einige Zeit kochen. Nach dieſem läßt man's ein wenig abkühlen, ſchüttet darauf die Abkochung auf ein ſauberes leinenes Tuch, welches über einem reinen Gefäß ausgeſpannt iſt, und ſeiht es durch, zu dem Rückſtändigen ſchüttet man noch einmal Eßig, läßt es noch ein wenig ſieden, preßt es

hierauf durch ein leinenes Tuch, und gießt das Reine zu der ſchon bereits durchgeloffenen Farbe. Dieſer abgekochte, ausgepreßte und gereinigte Saft wird noch mit ein wenig Alaun und Weinſtein geſchärft, dann heiß gemacht, der Zeug einige Stunden darein gelegt, und auf die ſchon oft gezeigte Art gefärbt. Die Beere zu dieſer Farbe müſſen um Michaelis von der Kreuzdornſtaude geſammelt werden.

Auf eine andere Art.

Man thut die Beere, wenn man ſie nicht gleich zum Färben gebrauchen kan, in ein ſauberes Gefäß, gießt gute reine Lauge darüber, verwahrt ſie mit einem Deckel, und läßt ſie ſtehen. Auf dieſe Art kan man ſie ein ganzes Jahr erhalten.

Wenn man nun etwas färben will, baizt man es zuvor eine Stunde in Alaun, ſpühlt den Zeug hernach in friſchem Waſſer aus, und ſchüttet die Baitze weg.

Alsdann thut man die Farbe in den Keſſel, verquetſcht die Beere darinn, legt das zu färbende hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen, ſieht aber indeſſen, ob die Farbe ſtark genug iſt. Sollte diß etwa noch nicht ſeyn, ſo thut man noch einige verdrukte Beere dazu, und fährt mit dem Färben fort. Iſt nun daſſelbe gehörig verrichtet, ſo windet man das bereits Gefärbte über dem Keſſel aus, und hängt es zum Troknen auf. Die noch übrig gebliebene Farbe kan man, weil ſie ein ganzes Jahr gut bleibt, bis zu einer an-

dern

dern Gelegenheit aufbewahren, dabei aber jedesmal einige wenige Beere dazu thun.

Leinwand Zittergrün zu färben.

Auf ein Stück Leinwand von 15 Ellen kocht man in einem geräumigen mit dem nöthigen Waſſer verſehenen Gefäß eine Viertelſtunde Blauſpäne ab, vermiſcht darauf die von den Spänen gereinigte Abkochung mit einem Loth pulveriſirten Grünſpan, und färbt daraus. So bald diß geſchehen iſt, kocht man einen zimlichen Theil Scharte ab, ſchüttet unter dieſe Farbe, wann das Kraut zuvor herausgenommen worden iſt, anderthalb Loth geſtoſſenen Grünſpan, rührt es wohl untereinander, und gebraucht es zum Färben. Wird die Leinwand ſowol in der erſten als zweiten Farbe vorſichtig gefärbt und überdiß noch durch ein ſauberes Waſſer gezogen, ſo erhält man eine angenehme Farbe.

Leinwand ſchwarz zu färben.

Man kocht braune Eichenholzſpäne 2 Stunden ab, reinigt ſie hernach, legt die Leinwand hinein, und läßt ſie eine gute Stunde darinn kochen. Alsdann nimmt man ſie wieder heraus, windet ſie aus, und läßt ſie abkühlen. Die Abkochung von den Eichenſpänen gebraucht man nachher zur Farbe, vermehrt ſie aber noch mit einem der zu färbenden Sache angemeſſenen hinlänglichen Theil Schleif- und Kupferwaſſer, kocht diß abermal miteinander, reinigt es hernach und färbt die Leinwand ſo lang darinn, bis ſie

N 5 die

die gehörige Schwärze hat. Nachher ſpühlt und reinigt man ſie in friſchem Waſſer, hängt ſie zum trocknen auf, und gibt ihr durch das Mangen einen Glanz.

Schwarze Farbe, womit Leinwand kalt gefärbt werden kan.

Wenn man einen ziemlichen Theil Farbe bekommen will, wird ein geräumiges Gefäß und nach Verhältniß der Gröſſe deſſelben ein hinlänglicher Theil geſtoſſene erlene Baumrinde und Eiſenfeilſpäne erfordert. Dieſe 2 Stücke werden ſchichtweiſe in das Gefäß gethan. Zuerſt breitet man einen guten Theil klein geſtoſſene erlene Rinde auf dem Boden des Gefäſſes aus, auf dieſe ſtreut man einen Theil Eiſenfeilſpäne, bedekt ſolche wieder mit Rinde, und dieſe abermals mit Feilſpänen, und zwar ſolang, bis das Gefäß beinahe damit angefüllt iſt. Alsdann ſtellt man ein Geſchirr mit Waſſer zum Feuer, und macht es ſiedend. Dieſes ſiedende Waſſer wird nun über die Erlenrinde und Feilſpäne im andern Gefäß gegoſſen, damit ſich jene Dinge auflöſen und die nöthige Farbe geben. Wie man leicht begreifen kan, geht es damit nicht ſo geſchwind zu, man verwahrt daher das Gefäß mit einem paſſenden Dekel, und läßt es, ohne etwas weiter vorzunehmen, acht Tage ſtehen. Nach dieſer Zeit gießt man die heraus gezogene Farbe ab, macht ſie darauf ſiedend, rührt die Maſſe untereinander, ſchüttet obiges wieder darzu, und läßt es drei Tage ſtehen. Eben diß

kan zum drittenmal geſchehen, und hierauf die Farbe, wenn ſie vollkommen gereinigt iſt, zum Färben ſelbſt angewendet werden. In dieſe Farbe wird hernach die Leinwand zwei bis 3 Tage gelegt, und ohne eine weitere Abkochung daraus gefärbt. Hauptſächlich iſt dieſe Farbe bei abgeſchoſſenen Sachen ſehr dienlich. Man darf nur eine Bürſte darein tauchen, und die Leinwand oder auch einen andern Zeug damit wohl ausbürſten, ſo wird es wieder ſchön.

Will man aber die Farbe noch erhöhen, ſo macht man überdiß eine Abkochung von ein wenig Kupferwaſſer, und pulveriſirten Galläpfeln, legt die Leinwand oder den Zeug hinein, färbt damit aus, nnd ſpühlt es mit friſchem Waſſer ab.

Leinwand zu wichſen.

Da wir kurz zuvor das nöthigſte von der Leinenfärberei abgehandelt haben, ſo wollen wir hier zugleich auch ganz kürzlich zeigen, wie die Leinwand in verſchiedenen Farben gewichſet werden kan.

Wenn man diß machen will, mus man halb Zwiebelſaft und halb Leinöl nehmen, beides zuſammen wohl ſieden laſſen, alsdann die Farbe darunter miſchen, wohl untereinander rühren, und ein oder zweimal, bis man nehmlich nicht mehr durchſehen kan, lau aufſtreichen. Will man aber das Tuch öfter als ein oder zweimal anſtreichen, ſo iſt zu bemerken, daß die Farbe

von

von jedem Aufſtrich wieder beinahe aber doch nicht ganz trocken ſeyn müſſe, damit es einander annehmen kan. Alle Farben, die man dazu gebraucht, müſſen ganz zart abgerieben ſeyn.

Zur blauen Farbe nimmt man blaue Smalde (Indig) nachdem man viel oder wenig braucht, und ein wenig Bleiweis darunter.

Zu ſchwarz, Künrus und ein klein wenig Bleiweis zum trocknen.

Weis, Bleiweis allein und ein klein wenig weiſſe Kreide darunter.

Braun, Umbra allein.

Roth, zur Scharlachfarbe nimmt man halb guten und halb ſchlechten Lak, darunter ein klein wenig Bleiweis und rothen Mennig. Zur Karmoſinfarbe: rothen Mennig und ſoviel Bleiweis, bis man die Farbe hat.

Grün, nimmt man grüne Erde und ein klein wenig Bleiweis.

Gelb, Oggergelb allein.

Aſchenfarb, Bleiweis, weiſſe Kreide, und ein klein wenig Künrus.

Zur Silberfarbe, nimmt man nur Bleiweis, und ſtatt des Leinöls Mohnſamenöl unter den Zwibelſaft.

Anmerkung, Grünſpan und Zinnober taugen gar nicht hieher, alle andere Farben würden dabei verderben und ſchwarz werden. Das Verhältniß der Farben läßt ſich ſehr leicht nach der mehr oder minder zu wichſenden Leinwand beſtimmen. Daher haben wir's für unnöthig gehalten, daſſelbe hier anzugeben, es würde nur die Sache weitläuftig machen.

Fran=

Franzöſiſches Wachstuch zu machen.

Man nimmt 2 Pfund Leinöl, 9 Loth weiſſen Vitriol, 3 Loth Mennig, 9 bis 10 Loth Silberglätte, 6 Loth Terpentin, und 2 Händevoll zartes Zinn-Feilicht (dasjenige, was bei Bearbeitung des Zinns abgefeilt wird) miſcht es untereinander, und läßt es bei einem gelinden Feuer kochen. Von dieſer Farbe beſtreicht man das Tuch mit einem Pinſel, läßt es trocknen, und überfährt es alsdann zweimal mit einem Fürnis. Die angegebene Portion kan 25 bis 30 Ehlen geben.

Seidenfärberei.

Wir hätten zwar gewünſchet, hier zur Erſparung des Plazes keine beſondere Vorſchriften zum Seidefärben geben zu dürfen. Da aber dieſes ſeine Eigenheiten hat, und gröſtentheils weder mit der Wollen- noch weniger aber mit der Leinenfärberei übereinkommt, ſo ſehen wir uns genöthigt, hier den Vorſchriften zum Färben der Seide einen beſondern Plaz zu widmen. Die Seide erfordert nicht nur ſtärkere Beizen, ſondern auch ſtärkere Farbbrühen, als Wolle, Kamellhaar, Baumwolle und Leinwand. Der vorzüglich ſchöne Glanz der Seide verſchaft ihr allein den höhern Werth, ohne denſelben würde ſie nicht höher als Leinwand geſchäzt werden. Dieſer natürliche Glanz mus bei der ganzen Bearbeitung folglich auch bei'm Färben der

Seide nicht nur erhalten, ſondern ſoviel möglich noch mehr erhöht werden, man mus ſich alſo der gröſten Reinigkeit der Farben dabei befleiſſen, beſonders da alle Seidenwaaren, Strümpfe und einige andere Artikel ausgenommen, nur als rohe oder geſponnene Seide gefärbt werden, weil es unmöglich wäre, einen gewobenen Seidezeug bei'm Beizen, Färben und Ausſpühlen ſo glatt und ungekrümmt zu erhalten, daß er keine Falten bekäme, die auf keine Weiſe mehr verbeſſert und vertilgt werden können. Die Reinigung der Seide, ſie mag nun roh, geſponnen oder gewoben ſeyn, iſt auch hier wie bei der Wolle Hauptſache, und vor dem Färben unumgänglich nöthig. Zu einer vollkommenen Erreichung dieſes Zwecks werden wir zunächſt die beſte Art anführen, die uns bekannt iſt. Man ſoll nemlich nicht nur ein ſtarkes Saifenwaſſer dazu nehmen, wo auf 1 Pfund Seide wenigſtens ein halber Vierling (4 Loth) Saiſe kommt, ſondern auch noch zu 1 Maas Saifenwaſſer 1 Maas Urinlauge miſchen, und die Seide ein paar Stunden hinein legen, daß ſie ſich recht voll davon ſaugen kan, hier wird ſie auch mit den Händen, oder wenn es viel iſt, mit den Füſſen angedrukt und durchknettet. Während dieſer Zeit macht man ein friſches ſtarkes Saifenwaſſer heis, nimmt die Seide aus dem erſten heraus, ohne ſie auszudrücken, und thut ſie in das heiſſe lautere Saifenwaſſer, worinn man ſie nur ungefähr eine Viertelſtunde kochen läßt, alsdann herausnimmt, aufhängt oder

auf

auf Schrägen legt, daß ſie ein wenig ablaufen und ſich abkühlen kan, hierauf legt man ſie ebenfalls in das bei Reinigung der Wolle ſchon angeführte mit Vitriolgeiſt ſauer gemachte Waſſer eine Viertelſtunde lang, und ſchwenkt ſie darinn. Nach dem Herausnehmen aus dieſem ſauren Waſſer wird ſie ſtark und mit allen Leibeskräften durch hölzerne Prügel ausgerungen, dann im flieſſenden Waſſer vollends rein ausgewaſchen, noch einmal ſo ſtark als möglich ausgewunden und getroknet.

Durch dieſe Behandlung wird die Seide auf's beſte gereinigt, ſehr ſchön weis, und alle Farben vollkommen gut annehmen, daß ſie ganz gleich anfallen, ſich in dem Innerſten des Seidefadens feſtſezen, und in dem vortreflichſten Glanz erſcheinen. Als ganz weis kan die Seide nach dieſer Reinigung nicht gebraucht werden, ſondern dazu mus ſie noch einmal in ein Saifenwaſſer und aus dieſem entweder in das Sauerwaſſer gelegt oder geſchwefelt werden.

Diß wäre alſo die Reinigung und Vorbereitung der Seide zum Färben, wir ſezen daher bei jeder Vorſchrift zum Färben voraus, daß man dergleichen zubereitete Seide vor ſich habe, die alſo, ehe man ſie in eine Beize oder Farbbrühe bringt, etwa nur noch zuvor im warmen Waſſer genezt werden darf.

Die Alaunbeize zu machen, damit die Seide die Farbe deſto beſſer annimmt.

Auf jedes Pfund Seide nimmt man einen Vierling (8 Loth) Alaun, läßt ihn in einem Gefäß mit Waſſer auflöſen. Sobald diß geſchehen iſt, gießt man denſelben in ein anderes mit Waſſer angefülltes Geſchirr, macht daſſelbe heis, und legt die Seide ungefähr 10 bis 12 Stunden darein. Das Geſchirr mus aber, wenn die Seide darinn iſt, aufs beſte zugedeckt und verwahr werden, damit durch die Ausdünſtung die Kräfte des Alauns nicht weggehen können. Nach dieſer Zeit wird die Seide wieder heraus genommen, das Waſſer mit den Händen ausgedruckt, und zum Troknen aufgehängt.

Beize zum Karmoſinroth.

Eine ganz andere Beize erfordert die Seide, wenn ſie Karmoſinroth gefärbt werden ſoll. Zu dieſer nimmt man auf ein Pfund Seide 4 Hände voll Kleien, thut ſolche in ein mit 12 bis 16 Maas Waſſer angefülltes Gefäß, ſtellt daſſelbe zum Feuer, und läßt es miteinander kochen. Nach dieſer Abkochung wird es in ein hölzernes Geſchirr gethan, und 10 bis 12 Stunden zurükgeſtellt, daß es ſich ſezen kan. Sobald diß geſchehen iſt, gießt man das klare davon ab, nimmt von dieſem Waſſer die Hälfte, thut ein halb Pfund Alaun, einen Vierling pulveriſirten rothen Weinſtein, nebſt einem Loth klein geſtoſ-

ſenem Kurkume darein, läßt alles zuſammen ei- ne Viertelſtunde kochen, ſezt nach Verfluß die- ſer Zeit den Keſſel vom Feuer weg, und thut die Seide, wann die Beize noch vollkommen heiß iſt, hinein. Nun wird der Keſſel mit einer De- ke, damit keine Ausdünſtung davon gehen kan, auf das beſte verwahrt, und ungefähr 3 Stun- den zurückgeſtellt. Dann wird die Seide wie- der herausgenommen, in einem reinen friſchen Waſſer ausgewaſchen, über ein Holz geſchla- gen, und zum Troknen aufgehängt. Nach die- ſem kocht man noch einen Vierling (8 Loth) klein geſtoſſene Galläpfel beinahe eine Stunde in 6 bis 8 Maas Regen- oder gereinigtem Fluswaſ- ſer. Ehe man aber die Seide hinein thut, läßt man's ſolang ſtehen, bis man die Hände darinn leiden kan, worauf man die Seide ebenfalls eine Stunde darinn liegen läßt, dann ſie wieder her- aus nimmt, abtriefen, und ſo wieder trocken werden läßt.

Karmoſinroth zu färben.

Nach der zuvor angeführten Beize, welche nach Verhältniß der zu färbenden Seide ent- weder vermehrt oder vermindert werden kan, hat man auf die Verfertigung der Farbe zu denken. Auf 1 Pfund Seide gehören 3 Loth Kochenil- len, welche aber klein geſtoſſen, und durch ein fei- nes Haarſieb geſchlagen werden müſſen. Als- dann thut man die pulveriſirte Kochenille in den zurück geſtellten hierzu nöthigen Theil der Beize, gießt ſie in einen Keſſel (bei Kleinigkeiten kan

auch eine Pfanne oder ein anderes reines Geſchirr dieſen Dienſt leiſten) hängt oder ſtellt denſelben über das Feuer, und läßt es bis zum ſieden kommen, alsdann nimmt man denſelben ab, und dekt ihn zu, damit nichts unreines hinein fällt, die Farbe auf dieſe Art deſto beſſer ausgezogen wird, und ſich ein wenig abkühlt. Nach diſem hängt man den Keſſel wieder über das Feuer, und vermehrt die Farbe mit 3 Loth pulveriſirtem Arſenik und 5 Loth Weinſtein, kocht es zuſammen wieder eine Viertelſtunde, hebt darauf den Keſſel vom Feuer, läßt die Farbe nur ein wenig abkühlen, thut dann die Seide hinein, arbeitet und zieht ſie mit einem beſonders hiezu nöthigen Holz auf's beſte hin und her, damit die Farbe an der Seide überal gehörig anfällt, und dieſelbe nicht bunt oder flekigt wird. Sollte ſich's nach dem Auswinden zeigen, daß die Seide auf einmal nicht hoch genug gefärbt wäre, ſo hängt man den Keſſel noch einmal über das Feuer, und läßt die Farbe wie zuvor zum ſieden kommen, hebt ſie dann vom Feuer weg, läßt ſie ein wenig abkühlen, und thut die Seide wieder hinein. Hat man nun die Seide in der Farbe auf's höchſte gebracht, ſo wird dieſelbe in einem heiſſen Waſſer, worinn ein Loth venetianiſche Saife aufgelößt worden iſt, ausgewaſchen, und hierauf ebendiß in einem ſaubern friſchen Waſſer wiederholt. Alsdann rollt man die Seide zuſammen, ſchlägt ſie an der Kante oder den äuſſerſten Enden mit einem Holz aus, damit auf diſe Art das Meiſte von dem dar-

darinn befindlichen Waſſer wegkommt. Nach diſem hängt man die Seide auf, und läßt ſie trocknen.

Färbt man auf einen violetten Grund Karmoſin, ſo kan man dadurch den dritten Theil der hier angegebenen Farbmaterie erſparen, man darf nemlich nur, wenn man 1 Pfund Seide zu färben hat, 2 Loth Kochenille, ebenſoviel Arſenik und vier Loth Weinſtein nehmen.

Karmoſinroth auf andere Art.

Wann die Seide auf die zuvor angezeigte Art bereitet und gebeizt iſt, thut man in einen geräumigen mit friſchem Waſſer angefüllten Keſſel auf 1 Pf. Seide, 6 Loth pulveriſirte Galläpfel, ebenſoviel ſchönen guten Gummi, 3 Loth pulveriſirte Kochenille und ein halb Loth Kurkume, die zu färbende Seide ebenfalls dazu, und läßt alles zuſammen beinahe zwei Stunden über dem Feuer kochen. Während dieſer Zeit aber mus man ſich nicht entfernen, ſondern die Seide mit einem Holz immer hin und her ziehen, damit ſie ſich nicht zuſammen faltet oder anlegt, wodurch an den Orten, wo die Farbe nicht eindringen könnte, Flecken zum Vorſchein kommen würden. Nach Verfluß der gemeldten Zeit wird der Keſſel von dem Feuer abgehoben, wohl zugedekt, und 10 bis 12 Stunden lang an einen ſichern Ort zurük geſtellt. Der Beſchluß dieſer Arbeit iſt, daß man die Seide aus der Farbe heraus nimmt, ſie ſo gut immer möglich auswindet, hierauf in einem friſchen Waſſer

auswaſcht, oder wie man ſagt, die überflüſſige Farbe ab:pühlt, und die Seide zum trocknen aufhängt.

Blut-Roth.

Mit der Beize wird eben ſo verfahren, wie bei der Karmoſinfarbe. Nach dieſem nimmt man auf ein Pfund Seide ein halbes Pfund Allaun und einen Vierling klein geſtoſſenen Weinſtein, läßt diß mit 6 bis 8 Maas von dem Beizewaſſer ungefähr eine Viertelſtunde lang kochen, ſezt dann das Geſchirr vom Feuer weg, legt die Seide zwei Stunden lang darein, ſpühlt ſie hierauf aus, ſchlägt ſie über ein Holz, und läßt ſie trocknen. Alsdann thut man in ein ungefähr mit 8 Maas Waſſer angefülltes Gefäß einen Vierling (8 Loth) klein geſtoſſene Galläpfel, und ſtellt es ſolang zum Feuer, bis man kaum noch eine Hand darinn halten kan. In dieſes Waſſer wird die Seide ebenfalls zwei Stunden lang gelegt, und nach dem Herausnehmen ausgedrükt und getroknet. Hierauf bindet man anderthalb Pfund Fernambuk zuſammen in ein leinenes Tuch, und läßt es in einem mit guter Kleie verdünnten davon aber wieder gereinigten Waſſer abkochen, nimmt es hierauf vom Feuer, dekt es wohl zu, und läßt es 8 bis 10 Stunden ſtehen. Nach dieſem nimmt ein halbes Pfund Potaſche, hängt den Keſſel wieder über das Feuer und läßt es beinahe eine Stunde wieder darinn ſieden. Das eingekochte mus durch Zugieſſung von Regen- oder gereinigtem Fluswaſſer wieder erſezt wer-

den. Auf diſes nimmt man das Tuch mit dem Fernambuk, nachdem man daſſelbe zuvor wohl ausgedrukt hat, heraus, und legt die Seide dagegen hinein, ehe diß aber geſchieht, mus die Farbe beinahe gänzlich verſchaumt ſeyn. Nun dekt man den Keſſel zu, läßt ihn eine halbe Stunde ſtehen, damit die Seide die Farbe an ſich ziehen kan. Zulezt wird ſie herausgenommen, über ein Holz geſchlagen, an demſelben ausgewunden, dann im flieſſenden Waſſer abgeſpült und getroknet. Wäre die Seide aber noch nicht roth genug, ſo kocht man die Farbe wieder auf, und legt die Seide noch einige Zeit darein. Auf dieſe Art wird ſie gewis die geſuchte Farbe bekommen, hernach waſcht man ſie wie die Karmoſinfarde zuerſt in einem Saifen- und dann flieſſenden Waſſer ſauber aus.

Karmoſinfarb auf Pomeranzenart.

In einen ſaubern Keſſel thut man reines durch ein Tuch geſeihtes Regenwaſſer, und nimmt auf ein Pfund Seide 8 Loth Potaſche und 6 Loth Orlean. Beides mus aber durch ein Sieb in den Keſſel geſiebt, und darinn durchs Feuer aufgelößt oder geſchmolzen werden., damit ſich nichts an dem Keſſel anhängt. Hierauf wendet man die durch die Beize zubereitete Seide auf's beſte in der Farbe herum, läßt ſie hierauf noch einmal aufkochen, und nimmt dann das Auswinden und Abflöſſen vor. Ueberdiß macht man einen andern Keſſel mit warmem Waſſer zurecht, thut auf gegenwärtiges Pfund Seide

24 Loth Galläpfel, welche zuvor zwei Stunden lang geſotten, und ebenſolang ſich wieder abgekühlt haben. Die Seide wird drei oder vier Stunden in dieſe Abkochung gelegt, dann wieder herausgenommen, ausgewunden, abgeſpühlt, ein wenig geklopft, und darauf getroknet.

Orange oder Pomeranzenfarb.

Um ſo zu färben, mus ſowohl die weiſſe als die gelbe Seide in die Alaunbeize gelegt werden, dann weicht man 4 Loth Orlean 8 bis 10 Stunden in Waſſer ein, miſcht hernach 2 Loth Potaſche darunter, und läßt beides zu gleicher Zeit abkochen. Wann es nun beinahe eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man ferner 2 Loth Meckin, ſezt das Geſchirr vom Feuer weg, thut lezteres darein, und läßt es zuſammen ein wenig abkühlen. Alsdenn legt man die ſchon durch die Beize zum färben bereitete Seide hinein, und läßt ſie nach Beſchaffenheit der Sache eine, zwei, auch wohl drei und mehrere Stunden darinn liegen. Denn je höher man die Farbe haben will, deſto länger mus die Seide darinn bleiben. Auf diß wird die gefärbte Seide in einem guten Saiſenwaſſer ſolang gewaſchen, bis ſie klar iſt, zulezt aber in einem friſchen Waſſer ausgeſpült, daß ſowohl die Saiſe, und was etwa noch überflüſſiges von der Farbe daran wäre, gänzlich wegkommt.

Die gegenwärtige Farbe wird noch weit ſchöner ausfallen, wenn das Färben auf folgende Art geſchieht: Zu dieſem Ende wird die Seide,

wie es jederzeit geſchehen mus, wenn anders der zu färbende Seidezeug ſchön ausfallen ſoll, in den Keſſel, worinn ſich die Pomeranzenfarbe befindet, eine Zeitlang, wann die Farbe heis aber doch nicht ſiedend iſt, auf Steken gelegt, bei'm Herausnehmen aber ausgedruckt, mit friſchem Waſſer ausgewaſchen und geklopft, damit nichts als das Feine von der Farbe an der Seide bleibt. Nach dieſem wird die Seide 3 bis 4 Stunden in das Waſſer gelegt, worinn die Pomeranzenfarbe eingeweicht geweſen iſt, dann mit friſchem Waſſer ausgeſpühlt und darauf getroknet.

Purpur- oder Violetfarb.

Nach der mit der Seide vorgenommenen Alaunbeize ſchüttet man reines Waſſer in den Keſſel, nimmt auf ein Pfund Seide 2 Loth fein geſtoſſene Galläpfel, 3 Loth fein pulveriſirte Kochenille und ein Loth Gummi, und kocht diß zuſammen ſo ab, wie es bei der Karmoſinrothen Farbe geſagt iſt.

Wenn die Seide 8 bis 10 Stunden in der Farbe liegen bleibt, dann aber rein ausgeſpühlt und getroknet wird, erhält man die ſchönſte Purpurfarbe. Soll aber die Farbe violet ausfallen, ſo mus man's durch die Blaukippe ziehen. Das dunkle der Farbe kan durch öfteres durchziehen gemacht werden. Zulezt wird es ebenſo wie alles andere mit friſchem Waſſer rein abgewaſchen und darauf getroknet. — Eine Abkochung von Farb- oder Provinzienholz wird bei diſer Farbe gleiche Dienſte leiſten, beſonders, wenn ſie zu En-

de derſelben mit ein wenig alten Galläpfeln verſtärkt wird.

Tannetfarbe.

Vor dem Färben legt man die Seide beinahe 24 Stunden in die Alaunbeize. Alsdann bindet man auf ein Pfund Seide ein Pfund Fernambuk in ein leinenes Tuch, und thut daſſelbe in das zum Färben beſtimmte Gefäß, gießt hinlängliches Waſſer darein, und kocht es 2 Stunden, in welcher Zeit ſich der Fernambuk auflößt, daß man die lautere Farbe bekommen kan. Sobald diß nun geſchehen iſt, nimmt man den Fernambuk heraus, legt ſtatt deſſelben die Seide in die Farbe, die aber vorher ein wenig abgekühlt ſeyn mus, und läßt ſie eine Stunde darinn liegen. Iſt die Seide anderſt gut in der Beize behandelt worden, ſo wird ſie die Farbe an ſich ziehen. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man die Seide heraus, ſezt die Farbe noch einmal zum Feuer, bringt ſie dadurch zu der gehörigen Hize, hebt ſie vom Feuer weg, thut die Seide wieder hinein, und behandelt ſie wie das erſtemal.

Hierauf ſtoßt man rothen Bolus klein, vermiſcht ihn mit Buchenaſche, legt ihn auf ein reines Tuch, und macht davon eine Lauge. Wann das Waſſer zwei- oder dreimal durchgeloffen iſt, folglich die gehörige Beſchaffenheit hat, legt man die Seide hinein, und läßt ſie ſolang darinn, bis ſie an der Farbe hoch genug iſt, worauf man ſie abermal troknet und ſtreicht.

Kaſt-

Vaſttannetfarb.

Einen ſaubern Keſſel füllt man mit Waſſer, thut auf ein Pfund Seide ein Pfund Braſilien- oder Blauholz und ein Pfund Galläpfel hinein, läßt es zuſammen eine Stunde ſieden, erſezt das eingekochte wieder mit einem ſchon in Bereitſchaft ſtehenden Galluswaſſer, legt die Seide, wann die abgekochte Farbe noch heiß iſt, hinein, und kehrt die Seide auf das fleißigſte darinn herum, und läßt ſie darauf 12 bis 15 Stunden in der Farbe liegen, alsdann wird ſie wieder herausgenommen, abgewaſchen, geſchlagen und getroknet.

Karmoſin Muſcatfarbe.

Einen reinen Keſſel füllt man zur Hälfte mit Waſſer, nimmt auf jedes Pfund 8 Loth Gelbholz, bindet diß in ein leinenes Tuch, legt es in das Waſſer und läßt es ſtark aufkochen. Nach dieſem nimmt man ferner zum Gelbholz ein Pfund Blauholz, und läßt beides miteinander aufſieden, überdiß thut man noch ein Pfund gute pulveriſirte Galläpfel in den Keſſel, und füllt denſelben entweder mit altem Gallus- oder in Ermanglung deſſelben mit einem andern reinen Waſſer, und läßt es darauf noch eine Stunde kochen. Wann diß nun geſchehen, und der Keſſel vom Feuer abgehoben worden iſt, legt man die zuvor gebeizte Seide hinein, hebt ſolche öfters auf, kehrt ſie um, und zieht ſie hin und her, damit ſie die Farbe gehörig annimmt. In der Geſchwindigkeit kan zwar die Farbe nicht auf einmal zur Vollkom-

menheit gebracht werden, es iſt aber auch nicht nöthig, daß man die Arbeit wiederholt, ſondern man thut das Farbgeſchirr zurük, und läßt die Seide darinn 12 bis 15 Stunden anziehen. Man kan dabei immer die Art der Farbe nach dem Geſchmak der Leute wählen, denn je länger die Seide in der Farbe bleibt, deſto dunkler wird ſie ausfallen. Endlich wird die Seide herausgenommen, mit den Händen ſoviel möglich ausgedrukt, geklopft, und mit friſchem Waſſer ausgewaſchen, über diß wird es noch einmal im warmen Waſſer und Schleif braun gemacht, dann wieder abgekühlt, geklopft, in friſchem Waſſer gereinigt, zulezt aufgehängt und getroknet.

Karmoſintannet mit Kochenille zu färben.

Wann die Seide die gehörige Beize, welche die Karmoſinfarbe erfodert, erhalten hat, ſo füllt man einen Keſſel mit Waſſer, welches mit ein wenig aus Provinzienholz gezogener Farbe vermiſcht iſt, thut zugleich 3 Loth pulveriſirte Kochenille und 2 Loth klein geſtoſſene Galläpfel auf jedes Pfund Seide gerechnet in den Keſſel, läßt es eine Stunde zuſammen kochen, hebt dann den Keſſel vom Feuer weg, läßt die Farbe ein wenig abkühlen, legt die Seide hinein, kehrt ſie aufs fleiſſigſte mit der möglichſten Geſchwindigkeit darinn herum, läßt ſie noch 6 bis 12 Stunden darinn liegen, und macht ſie zulezt wie durchgängig durch die Reinigung in einem friſchen Waſſer fertig.

Königsfarbe.

Auf 2 Pfund Seide nimmt man 24 Loth Krapp und ebenſoviel kleingeſtoſſene Galläpfel in einen mit Waſſer gefüllten Keſſel, läßt es zuſammen eine Stunde kochen, ſtellt den Keſſel vom Feuer, legt die Seide hinein, und verfährt damit auf die ſchon öfters gezeigte Art.

Blaue Farbe zur Seide, Kalte Indigkippe.

Aus einer halben Meze (ungefähr dem 3ten Theil eines Wirtemberg. Simri) reiner durchgeſiebter Buchenaſche und etwa 2 Imi (20 Maas) Flus- oder Regenwaſſer bereitet man eine Lauge, und ſchüttet ſolche in ein hölzernes Geſchirr, das mit einem Dekel wohl verwahrt werden kan. Hiezu kommen 2 Hände voll Kleien, 4 Loth Krapp, ebenſoviel pulveriſirter Weinſtein, ein halbes Pfund Indigo und ein Pfund Potaſche. Dieſe Stücke müſſen täglich 2 bis 3 mal und zwar 14 Tage hintereinander mit einer Krüke wohl gerührt werden. Die wahre Beſchaffenheit der Farbe, ob ſie nemlich vollkommen ſeye, zeigt ſich, wenn man den Finger eintaucht und derſelbe davon grün gefärbt wird, deſſen ungeachtet aber mus ſie alle Morgen aufgerührt werden.

Wenn man nun färben will, macht man die Seide in einer warmen Lauge naß, welche aber jederzeit durch ein Tuch friſch durchgeſeiht ſeyn mus, drukt ſie hierauf aus, thut die Seide in die Farbe, hängt ſie auf, legt einen Trief nach

Art der Färber darein, damit ſie ausgezogen und angeſpannt bleibt. Hierauf nimmt man noch eine Kippe, welche ebenſo wie die blaue Kippe beſchaffen ſeyn ſoll, füllt dieſe mit der oben gemeldten rein filtrirten Lauge, und wenn man die Seide aus der blauen Kippe genommen und ausgewunden hat, ſo ſpühlt man ſie in dieſer Lauge rein ab, ringt ſie hernach wieder aus, waſcht ſie im flieſſenden Waſſer ab, ſchlägt, troknet und ſtreicht (refiliret) ſie. Wollte man aber ohne Lauge färben, ſo macht man die Seide zuerſt in der Spülkippe naß, und bedarf alſo der erſten Lauge nicht, kan aber hieraus dennoch alle mögliche Arten der blauen Farbe erhalten, nemlich vom Hell- bis ins Dunkelblaue färben, denn je länger man die Seide in der Farbe liegen läßt, deſto dunkler fällt ſie aus. Verringert ſich aber die Kippe, ſo kan man den Abgang aus der Spülkippe erſezen, und auf's neue wieder ſoviel Lauge dazu machen, als man genommen hat. Sollte aber die blaue Kippe matt werden, ſo nimmt man 8 Loth Indigo, ein halbes Pfund Potaſche, ein Loth Grapp, eine Handvoll Waizen- oder Dinkelkleien und ein halb Loth feingeſtoſſenen Weinſtein dazu. Die Kippe wird aber doch acht Tage lang zurükgeſtellt, und während diſer Zeit alle 10 bis 12 Stunden fleiſſig umgerührt, bis ſie wieder zum färben gebraucht werden kan.

Beſchaffenheit und Gebrauch der warmen blauen Indigkippe.

Zuerſt füllt man ein Geſchirr mit 3 bis 4

Imi

Imi (30 bis 40 Maas) Waſſer, ſezt daſſelbe über das Feuer, thut eine Handvoll Steinkalch, 2 Pfund Indigo und ein Pfund Potaſche darein, und läßt es zuſammen eine Stunde oder vielmehr ſolang kochen, bis es ganz erweicht und aufgelößt iſt. Nach dieſem nimmt man ein anderes Gefäß, füllt daſſelbe mit reinem Waſſer, thut Grapp, Kleien und Potaſche von jedem dieſer 3 Stüke 2 Pfund darein, und läßt es bei einem gelinden Feuer ein wenig aufkochen. Hierauf läßt man's durch ein enges Haarſieb in die ſchon dazu bereit ſtehende Kippe laufen, und thut das nemliche mit der vorhergehenden Farbe, die mit dieſer lezten vereinigt werden mus. Allein der Indigo mus wohl durchgefreſſen, und die Kippe mit Waſſer gefüllt, folglich auch feſt zugedeckt ſeyn, überdiß macht man ein gelindes Feuer darunter, daß es warm bleibt, hierauf rührt man's alle 2 Stunden herum, und zwar ſolang, bis man damit färbt. Der Indigo wird auf dieſe Art anfangen zu flieſſen (ſeine Farbe zu entwikeln) wenn er gelblicht ſcheint, kan man daraus färben. Man mus bei diſer Arbeit beſonders reine Hände haben, die nicht fett ſind. Wenn man einmal daraus gefärbt hat, mus die Farbe wieder mit Potaſche geſtärkt werden. Man mus auch nicht auf einmal zuviel daraus färben, ſondern allezeit etwas verziehen, dabei auch die Kippe jedesmal aufrühren, wenn man gefärbt hat. Sollte dieſe Kippe ihre Wirkung nicht thun wollen, ſo iſt folgendes Mittel das ſicherſte. Man nimmt 1 Pfund und 8 Loth Grapp, 8 Loth

Pot-

Potaſche, 2 Hände voll Kleien, thut diß zuſammen in ein ſauberes Geſchirr und läßt es in einem reinen Waſſer auffieden. Nach dieſem ſeiht man's durch, ſchüttet diſe Abkochung zu der ſchon zum Färben bereiteten Farbe, und rührt es wohl untereinander, ſo wird es die gehörige Wirkung thun. Sollte aber die Farbe zu viele Fettigkeiten von der Potaſche bekommen haben, ſo darf man nur einige Hände voll weiſſes Mehl in ein reines leinenes Tüchlein binden, und daſſelbe in die Farbe hängen. Es wird nicht nur alle Fettigkeit ausziehen, ſondern noch überdiß die gehörige Wirkung befördern. Wollte etwa die Seide die Farbe noch nicht annehmen, ohne daß man eine Urſache davon anzugeben wüßte, ſo darf man nur ein wenig Salpeter in die Farbe werfen, und denſelben darinn vergehen oder auflöſen laſſen, ſo iſt ihr gleich geholfen.

Zur Wollenfärberei ſind dergleichen warme Kippen vorzüglich dienlich.

Kalte Indigkippe auf andere Art.

Zu 1 Pfund recht gutem Indigo nimmt man 3 Pfund guten friſchen abgelöſchten Kalch, 3 Pfund gemeinen engliſchen Eiſenvitriol und anderthalb Pfund Auripigment. Der Indigo wird zuvörderſt fein geſtoſſen, dann mit bloſſem Waſſer abgerieben, niedergeſchlagen, und abgeſchwemmt, bis aller Indigo auf dieſe Art im Waſſer vertheilt iſt. Die Kippe aber, wozu man nur ſtarke Gefäſſe von eichen Holz unten enger und oben weiter machen läßt, wird noch

mit mehr Waſſer bis auf die rechte Höhe angefüllt, wann die Indigbrühe ſchon darinn iſt. Jedes Pfund Indigo erfordert 16 bis 20 Maas Waſſer zur Farbbrühe.

Hierauf rührt man zuerſt den Kalch in die Kippe, und die Brühe vermittelſt der Krüke mit dem Kalch wohl untereinander, dekt ſie wohl zu, und läßt ſie 4, 6 auch 8 Stunden ruhig ſtehen, je nachdem der Anſaz gröſſer oder kleiner iſt. Nach Verflus dieſer Zeit ſtoßt man den Vitriol klein, und rührt ihn mit der Krüke ebenfalls in die Kippe hinein. Wann es recht wohl aufgerührt worden iſt, dekt man die Kippe wieder gut zu, und läßt ſie etliche Stunden ſtehen, damit alles wohl untereinander arbeiten und gähren kan. Alsdann wird auch das Auripigment fein geſtoſſen hinein gerührt, wobei man aber Acht geben mus, daß es nicht in den Blunen (Schaum) der Kippe hangen bleibt, weswegen man ſie vorher ein wenig bei Seite zieht. Sobald das Auripigment darinn iſt, wird die Kippe mit der Krüke rechtſchaffen aufgerührt. Man dekt ſie wieder wohl zu, und läßt ſie abermals einige Stunden ſtehen, bis ſich die grobe Theile niedergeſchlagen oder geſezt haben, und die Brühe bis auf wenigſtens die Hälfte der Kippe ganz klar worden iſt. Man könnte nun gleich färben, indem die Farbe vollkommen aufgelößt iſt, allein man mus es noch nicht thun, ſondern ſie vorher noch einmal recht wohl mit der Krüke aufrühren, wohl zudecken, und einige Stunden ruhig ſtehen laſſen. Alsdann

dann aber, wann die Brühe bei'm Aufſchö⸗pfen ſchön klar ablauft, kan man mit dem Fär⸗ben anfangen, die Blunen bei Seite thun, die Seide zuvor im warmen Waſſer wohl durchne⸗zen, und ſolang eine Handvoll um die andere heraus färben, bis die Brühe trüb werden will, und die Seide nicht mehr ſchön grün darinn wird, alsdann hört man auf zu färben, rührt die Kippe wieder rechtſchaffen auf, thut die Blu⸗nen wieder hinein, dekt ſie wohl zu, und läßt ſie ruhig ſtehen, ſolang bis ſich die Brühe wie⸗der genug aufgeklärt hat. So oft man eine Handvoll Seide heraus thut, lüftet man ſie, bis ſie die grüne Farbe verlohren hat, und blau worden iſt. Wenn das Färben vorbei iſt, wird eine Handvoll um die andere genommen, zuerſt durch ein ziemlich warmes Waſſer gezo⸗gen, dann im flieſſenden Waſſer vollends rein ausgewaſchen, und an die freie Luft und Son⸗ne zum troknen aufgehängt. Sollte ſie noch nicht dunkel genug ſeyn, ſo kan man ſie noch ein⸗mal in die Kippe bringen und wie zuvor behan⸗deln. Man färbt ſolang lauter Dunkelblau aus der Kippe heraus, bis die Seide nicht mehr dunkelblau davon wird, alsdann macht man die mittel⸗ oder königsblaue, hernach die ſatt him⸗melblaue und endlich die hellblaue Farben heraus. Hierauf verſtärkt man die Kippe etwa mit dem dritten Theil der erſten Zuſäze wieder, die man alle ſogleich hintereinander darein thut, die Kip⸗pe wohl zudekt und wieder etliche Stunden ru⸗hig ſtehen läßt, bis ſich die Brühe klar gemacht

hat,

hat, ſo kan man noch einmal herausfärben, was es gibt, auch jezt wird ſie noch nicht ganz ausgenuzt ſeyn, man ſchärft ſie daher noch einmal mit etwas weniger von den Zuſäzen als vorhin, und färbt wieder ſoviel Seide als möglich heraus. Was zulezt von den Farben nicht mehr friſch und lebhaft genug iſt, das legt man zurük, und macht es in einer friſchen Kippe vollends dunkelblau. Auf dieſe Art benuzt man die warme und kalte Kippen, ſo gut man kan, bis ſie ganz leer ſind, alsdann erſt läßt man ſie weg laufen, und ſezt wider friſche an. Noch beſſer iſt es, wenn man immer 2 ſolche Kippen nebeneinander ſtehen hat, wovon die eine halb ausgebraucht, die andere aber noch friſch iſt, damit man immer ſogleich in der einen vollenden kan, was in der andern nicht ganz gut worden iſt.

Alles Baumwollene und Leinene, was in den kalten Indigkippen gefärbt wird, darf man hernach nur im flieſſenden Waſſer gut auswaſchen, um ſie recht rein, klar und glänzend zu machen. Die Seide aber mus man zuvor durch ein warmes Waſſer, worinn man die Hand leiden kan, ziehen, hernach erſt im flieſſenden Waſſer noch recht wohl auswaſchen, ſonſt wird ſie von den kalten Kippen etwas trüb, welches von dem Vitriol herrührt; doch je beſſer die Farbe aufgeſchloſſen iſt, und jemehr man ſich in acht nimmt, nur aus der hellen, nicht aber aus der trüben, unreinen, ruſſigen Brühe zu färben, deſto weniger ſchadet es dem Glanz der Seide.

Eine ſolche kalte Indigkippe kan man Tage ja Wochen ſtehen laſſen ohne daß es der Farbe nachtheilig wäre, Kälte ſchadet derſelben nichts, ſondern ſie iſt vielmehr vor Wärme zu verwahren.

Gelbe Farbe.

Auf 1 Pfund Seide nimmt man 6 Pfund Gelbholz und 12 Loth Galläpfel. Das gelbe Farbholz, welches klein geſtoſſen oder geraſpelt ſeyn mus, kocht man in einem ſaubern Keſſel mit Waſſer eine gute Stunde, dann thut man die ebenfalls klein geſtoſſene Galläpfel in den Keſſel, und läßt beides zuſammen noch eine Stunde kochen. Alsdann mus die Abkochung, ehe die Seide hinein kommt, ſowohl vom Holz als den Galläpfeln gereinigt werden. Hat die Seide zuvor die Alaunbeize erhalten, ſo wird ſie in die vorbeſchriebene abgekochte Farbe, die zuvor vom Feuer weggenommen worden iſt, gelegt, aufs fleiſſigſte darinn herum gewendet, noch überdiß 10 bis 12 Stunden zurükgeſtellt, nach dem Herausnehmen durch eine von Potaſche gemachte Lauge gezogen, hernach in friſchem Waſſer ausgewaſchen, gehörig geklopft und zulezt getroknet.

Strohgelb.

Wann die Seide durch die Alaunbeize gehörig zubereitet iſt, wird auf jedes Pfund Seide 1 Pfund Scharte abgekocht. (Die Scharte iſt ein Gewächs, das Johannisblumen zuweilen auch der weiſſe Klee genennt wird. Es wächſt überal häufig auf den Wieſen, wird um Johan-

hannis geſammelt, in freier Luft getroknet, und zur gelben Farbe gebraucht.) In das zum Färben beſtimmte Gefäß gießt man nun die von den Blumen gereinigte Farbe, vermehrt dieſelbe mit ebenſoviel reinem Waſſer, macht ſie über dem Feuer heis, und legt die Seide einige Stunden darein. Da durch dieſes Färben die Seide nicht ſchön ausfallen kan, ſo iſt es gleichſam nur als eine Gründung anzuſehen, denn es mus noch zweimal eine Abkochung von friſchen Blumen gemacht, und die Seide ohne Zugieſſung eines andern Waſſers daraus gefärbt werden. Zulezt wird ſie noch in friſchem Waſſer ausgewaſchen, aufgehängt und getroknet.

Goldgelb.

Dieſe Farbe wird ebenfalls wie das Strohgelbe durch eine Abkochung von Scharte gemacht, nur mit dem Unterſchied, daß wenn die Seide zuvor in der gelben Farbe ſchon gefärbt worden iſt, man ſolche hierauf in die Orange- oder Pomeranzenfarbe legt, und auf die ſchon öfters beſchriebene Art darinn färbt.

Grün.

Zu der gewöhnlichen grünen Farbe nimmt man auf ein Pfund Seide 8 Loth Alaun und 4 Loth weiſſen Weinſtein, beides klein geſtoſſen, thut es zuſammen in ein heiſſes Waſſer, und läßt es auflöſen; alsdann legt man die Seide 10 bis 12 Stunden darein, nimmt ſie nach dieſer Zeit wieder heraus, drukt

das Waſſer aus, und läßt ſie troknen. Nach dieſem kocht man 1 Pfund Scharte in 8 bis 10 Maas Waſſer eine gute Stunde lang, thut hernach das abgekochte Kraut heraus, und dagegen ein Loth klein geſtoſſenen Grünſpan hinein, rührt es mit einem Steken wohl untereinander, und legt die Seide beinahe eine Viertelſtunde lang darein, nimmt ſie dann wieder heraus, legt ſie auf die Seite, und läßt ſie abkühlen. Hierauf rührt man 2 Loth Potaſche in die nemliche Farbe, und legt die Seide noch einmal ſolang hinein, bis ſie die beliebige Höhe erreicht hat, alsdann nimmt man ſie wieder heraus, reinigt ſie in friſchem Waſſer, und läßt ſie abtriefen. Darauf färbt man ſo lang aus der blauen Kippe, bis ſie die geſuchte grüne Farbe hat. Zulezt ſpühlt man ſie noch einmal mit friſchem Waſſer aus, ſchlägt und troknet ſie.

Grasgrün.

Zuerſt wird die Seide auf die nemliche Art wie das Strohgelbe gefärbt, in friſchem Waſſer abgeſpült und getroknet. Sobald diß geſchehen iſt, geht man zur blauen Farbe, welche mit 15 bis 20 Hände voll Tovons geſtärkt iſt, und färbt daraus. Man hat ſich aber dabei in Acht zu nehmen, daß man ſich mit der Seide nicht zu lang auf einmal in der blauen Farbe aufhält, denn ſonſt würde man den Tovon gänzlich wegziehen, es iſt alſo genug, wenn man die Seide ein höchſtens zweimal durchzieht, hernach die Farbe aufrührt, und eine Stunde ſtehen

hen läßt, alsdann kan man wieder daraus fär-
ben und diß alle Stunden aufs neue vornehmen.
Bei dem Durchziehen der Seide mus man wohl
Acht geben, daß man ſich mit einem Theil nicht
länger als mit dem andern in der Farbe aufhält,
ſonſt würde ſie ungleich ausfallen. Auch mus
die Seide, ſobald ſie aus der blauen Farbe
kommt, auseinander gethan werden, damit ſie
abkühlt. Zum Schluß iſt ſie in friſchem Waſ-
ſer zu waſchen, aufzuhängen und zu troknen.

Verdongrün

wird ebenfalls wie alles andere anfänglich gelb
gefärbt, nur mus man, wenn die gelbe Farbe
aus Blumen und Kräutern gezogen wird, eine
Abkochung von Provinzienholz machen, und
ein wenig von der daraus erhaltenen Farbe mit
der erſtern vermiſchen. Die beſte Gründung zum
Verdongrün iſt, wenn ſie von Scharlei ge-
macht wird. Dieſer Scharlei wächſt faſt überal
auf den Feldern, trägt gelbe Blümlein, die
man auch Scharlachblumen nennt, und eben
dieſe dienen durch die Zubereitung nicht nur zur
gegenwärtigen, ſondern auch zur Pomeranzen-
farbe. Das Scheelkraut, das an Zäunen und
Mauren wächſt, und einen gelben Saft führt,
iſt auch zu dieſem Gebrauch nicht zu verwerfen.
Man mag nun zur Grundirung eine Abkochung
von Pflanzen machen, welche man will, ſo iſt
es einerlei, wenn nur zugleich das aus Provin-
zienholz gezogene beigefügt wird, und man kan
nun ohne Gefahr mit der blauen Farbe darüber

kommen, wodurch man das angenehmſte Grün erhält. Es müſſen aber auch beide Farben, wenn ſie hübſch ausfallen ſollen, jedesmal nach dem Färben ausgewaſchen, und darauf getroknet werden.

Meergrün.

Dieſe Farbe iſt vorzüglich gut und dauerhaft. Auf 1 Pfund Seide gehören 6 Loth Grünſpan, der aber klein geſtoſſen, gereinigt und durch ein Sieb geſchlagen ſeyn mus. Dieſen Grünſpan läßt man in einem geräumigen ſaubern Gefäß mit einem hinlänglichen Theil guten Wein oder ſcharfen Eſſig über Nacht weichen. Den folgenden Tag ſezt man dieſes Gefäß an das Feuer, läßt es heis werden, rührt mit einem Holz darinn herum, damit ſich der Grünſpan vertheilt, und nicht auf dem Boden des Gefäſſes liegen bleibt. Iſt die Farbe auf dieſe Art gehörig zugerichtet, ſo legt man die Seide hinein, und läßt ſie ziemlich lang darinn, während dieſem mus aber die Seide in der Farbe zum öftern gewendet und umgerührt werden, damit nicht die Farbe an einem Ort ſtärker als am andern anfällt. Die Zeit, wie lange die Seide in der Farbe liegen ſoll, können wir nicht beſtimmen, weil es hiebei hauptſächlich auf den Geſchmack ankommt, denn will man haben, daß etwas hell ausfallen ſoll, ſo kan die Zeit ungefähr eine halbe Stunde betragen, ſoll es aber ſtärker oder wohl gar dunkel gefärbt werden, ſo werden 2 bis 3 ja 4 Stunden dazu erfodert. Gleich nach

nach dem Färben mus man heiſſes Waſſer in ein geräumiges Gefäß thun, worinn ein ziemlicher Theil Saife aufgelößt und gekocht worden iſt. Dieſes Waſſer arbeitet man ſo lange mit den Händen, bis es einen Schaum gibt, welches leicht geſchieht, wenn anders das Waſſer nicht hart iſt, oder etwas mineraliſches bei ſich führt. In dieſes ſchaumigte Saifenwaſſer ſtoßt man nun die gefärbte Seide, bis das rauhe oder die überflüſſige Farbe weg iſt, die Seide bekommt dadurch ein liebliches und ſchönes Anſehen. Sie wird alsdann nicht wie ſonſt gewöhnlich ausgedrukt, ſondern man hängt ſie, wie ſie aus dem Saifenwaſſer kömmt, auf, und läßt das Waſſer davon ablaufen. Wann diß geſchehen iſt, waſcht man die Seide erſt in friſchem Waſſer aus, und läßt ſie troknen.

Silberfarb.

Auf 1 Pfund Seide nimmt man 3 Vierling (24 Loth) fein geſtoſſene Galläpfel, läßt ſie beinahe 2 Stunden in einem reinen Waſſer kochen, thut darauf die Abkochung, die aber zuvor von den Galläpfeln gereinigt werden mus, in ein anderes Gefäß, legt die Seide darein, und kehrt ſie anfänglich eine Viertelſtunde darinn herum, nach dieſem aber läßt man ſie 10 bis 12 Stunden ruhig liegen. Bei'm Herausnehmen aber drukt man die Farbe davon, klopft und waſcht ſie mit friſchem Waſſer aus. Inzwiſchen macht man eine andere Farbe zurecht, welche man durch eine Abkochung aus Provinzienholz zieht,

nimmt davon ſoviel, als es genug zu ſeyn dünkt, vermiſcht es mit kaltem Waſſer, legt die Seide darein, und wendet ſie ebenfalls eine Viertelſtunde darinn herum, worauf man ſie entweder mit aufgelößtem Vitriol, Grapp oder Kupferroth nach Gefallen bruniren, dann auswinden und troknen kan.

Weiſſe Farbe.

Gewöhnlich geſchieht diß nicht anders, als daß man die Seide ſauber waſcht, und hernach zum Bleichen ausbreitet. Wollte man's aber in kurzer Zeit verrichten, ſo kan es auf folgende Art geſchehen: Man füllt ein reines Gefäß mit Waſſer, ſchneidet auf 1 Pfund Seide 10 bis 12 Loth Saiſe ganz klein, thut dieſe nebſt der Seide in das Gefäß und läßt es zuſammen einige Stunden kochen, worauf man die Seide zuvor in dieſem Saiſen- dann in einem andern Waſſer waſcht, auswindet und aufhängt. Dieſes leztere mus an einem Ort geſchehen, der klein und eng iſt, auch wohl verwahrt werden kan, damit weder Luft heraus, noch weniger hinein kommen kan. In einem ſolchen Ort hängt man die gewaſchene Seide, die noch feucht ſeyn mus, auf, ſtellt ein Gefäß mit glühenden Kohlen darunter, wirft einen ziemlichen Theil geſtoſſenen Schwefel darauf, geht weg, ſchließt und verwahrt den Ort aufs beſte, daß ſich der Dampf nicht herausziehen kann. Wenn die Seide ſo acht bis zehen Stunden verſchloſſen bleibt, wird ſie an Feinheit und Weiſſe jeder andern Zubereitung,

ſie

ſie mag beſchaffen ſeyn, wie ſie immer will, ſehr weit übertreffen. Man mus aber dabei eine unumgänglich nöthige Vorſicht gebrauchen, hauptſächlich die Seide nicht zu nahe über das Feuer hängen, beſonders auch die Glutpfanne auf Steine ſtellen und ſicher verwahren, im Gegentheil könnte ſehr leicht ein groſſes Unglück entſtehen.

Schwarze Farbe.

Hiezu wird ein Geſchirr erfodert, worein 3 bis 4 Imi (30—40 Maas) Waſſer gehen. In diß, wann es angefüllt iſt, thut man 1 Pfund Galläpfel, 2 Pfund Schmak, 4 Loth Grapp, 8 Loth pulveriſirtes Antimonium, 2 Loth Ochſengalle, 2 Loth aufgelößten Gummi-Tragant 4 bis 6 Pfund erlene Baumrinde, 2 Pfund Vitriol, 3 Vierling (24 Loth) eiſerne Feilſpäne, und läßt es zuſammen beinahe 2 Stunden kochen, dann füllt man den Keſſel mit 6 bis 8 Maas Gerſtenwaſſer auf, welches die Bierbrauer von der Gerſte abzapfen, und läßt es wieder eine halbe Stunde ſieden, legt dann die Seide, die zum öftern gehoben und gewendet werden mus, hinein, und läßt ſie noch einmal aber ganz gelind mit aufkochen. Nach dieſem nimmt man die Seide heraus, ſpühlt ſie in einem Gefäß mit reinem Waſſer ab, welches man abermals zur Farbe gießt, die Seide aber noch einmal in flieſſendem Waſſer auswaſcht, und in freier Luft troknet. Sobald diß geſchehen iſt, ſo wiederholt man das nemliche noch einmal mit der Seide.

Wann die Seide zum zweitenmal getroknet iſt, läßt man in einer guten Lauge ein Loth Potaſche auflöſen, waſcht zuerſt die Seide ſehr ſtark darinn, dann aber in flieſſendem Waſſer, hängt ſie hernach auf, und läßt ſie troknen.

Hat man nun die Seide auf die oben beſchriebene Art gefärbt, ſo kan ſie durch folgendes nicht nur um ein merkliches erhöht, ſondern noch überdiß vollkommen feſt und dauerhaft gemacht werden. Man nimmt 2 Loth Salmiak, ebenſoviel pulveriſirtes Antimonium, und eine Handvoll Feilſpäne. Dieſe 3 Stüke thut man in die abgezapfte Farbe, welche man zum färben gebraucht hat, und macht ſie heis, aber doch ſo, daß man eine Hand darinn halten kan. Sobald nun obiges in der Farbe vergangen, und die gefärbte Seide vollkommen troken iſt, legt man ſolche hinein, und läßt ſie eine Stunde darinn, damit ſie recht anzieht. Um ihr noch einen ſchönen Glanz zu geben, zieht man ſie, wann ſie zuvor wieder getroknet iſt, durch ein Waſſer, worinn Gummitragant aufgelößt worden iſt, welches derſelben alle gewünſchte Vollkommenheit verſchaft.

Dieſe Farbe iſt nicht nur ſehr gut zur Seide, ſondern auch zu allen gewirkten wollenen Zeugen. Man kan ſie entweder ganz auf die angeführte Art gebrauchen, oder auch das dritte Färben mit dem Salmiak ꝛc. unterlaſſen. Freilich gibt ihr diſe lezte Zubereitung wie geſagt, erſt wahre Feſtigkeit und Dauer.

Schwarze Farbe andrer Art.

Zu dieſer Farbe iſt ebenfalls ein reines geräumiges Gefäß nöthig, das einen ziemlichen Theil Waſſer hält und groß genug iſt, um folgende Stücke aufzulöſen und faſſen zu können, nemlich 10 Pfund klein geſtoſſene Erlenrinde, 3 Pfund Schmak und eben ſo viel Provinzienholz. Diß läßt man in dem Waſſer beinahe 2 Stunden kochen, gießt dann die Abkochung durch ein enges Sieb in ein anderes Gefäß, ſchaft das Zurückgebliebene weg, und läßt die abgekochte Farbe ſtehen. Auf dieſes füllt man das Gefäß, worinn die Abkochung gemacht worden iſt, wieder mit reinem Waſſer, ſtellt es über das Feuer, und thut darein: $7\frac{1}{2}$ Pfund geſtoſſene Galläpfel, ein halbes Pfund Lerchenſchwamm, anderthalb Pfund Granatſchalen, 1 Pfund Kalmus, anderthalb Pfund Sennetblätter, 1 Pfund Entian, und eben ſo viel Orego, und zieht von dieſen Stüken ebenfalls durch eine 2 Stunden lange Abkochung die Farbe heraus, welche dann wie zuvor durch ein Sieb von allem Zuſatz gereinigt wird. Nach dieſem ſchüttet man die Farbe zu der andern bereits ſchon gereinigten, und läßt ſie miteinander 3 bis 4 Stunden ruhig ſtehen. Hierauf thut man's in den Keſſel, woraus man färben will, macht ein Feuer darunter, thut, ſo bald es heiß iſt, einen guten Theil Schleif darein, und läßt es mit dieſem aufs beſte kochen. Ferner kommt dazu ein halbes Pfund Antimonium, 2 Pfund Honig, 8 Loth Borax, $\frac{1}{2}$ Pfund

Lithargyrium, 8 Loth Goldſchaum und ½ Pfund Spangrün, alles fein geſtoſſen. Wann nun die Farbe zuvor vom Feuer abgehoben, und durch's Zurückſtellen ein wenig abgekühlt worden iſt, vermiſcht man obige Sachen ebenfalls mit derſelben, und ſtreut noch überdiß einen ziemlichen Theil Eiſenfeilſpäne darauf. Weiter nimmt man noch dazu 5 Pfund Gummi und eben ſo viel Kupferroth, und läßt alles zuſammen 8 Tage lang ruhig ſtehen, ehe man's zum Färben gebraucht. Wenn man aber färben will, thut man noch einen ziemlichen Theil Brantwein darunter, und läßt es jederzeit über dem Feuer heiß werden. Diß iſt unſtrittig eine der beſten, dauerhafteſten und ſchönſten Farben. Das angegebene Verhältniß kan man nach Belieben vermindern.

Sollte ſich's etwa ereignen, daß eine ſolche Farbe nicht gut thun, und ſich aufwerfen wollte, ſo füllt man einen ſaubern Keſſel mit 10 bis 12 Maas Waſſer, und nimmt dazu: 4 Loth Borax, ein halbes Pfund Lerchenſchwamm, 8 Loth Silberſchaum, 8 Loth Grapp, eben ſo viel Spangrün und einen guten Theil Brantwein. Hat man dieſe Stücke geſtoſſen, und miteinander vermiſcht, ſo thut man ſie in den Keſſel, und läßt ſie ungefähr eine Stunde kochen, nach dieſem gießt man die zuvor vom Zuſatz gereinigte Abkochung in das Gefäß, worinn ſich die Farbe befindet, und läßt ſolche darauf 12 bis 14 Tage ſtehen, damit es einander gehörig annimmt. Wann man nun das Färben vornimmt, macht man noch eine Abkochung von folgenden Stüken:

ken: 2 Pfund Sennetblätter, eben ſo viel Enzian, ein Pfund Lerchenſchwamm und 2 Pfund Granatſchalen. Dieſe lezte Abkochung gebraucht man, wenn ſie zuvor 2 Stunden gekocht hat, zum Nachgieſſen oder Auffüllen der ordentlichen ſchwarzen Farbe. Auf dieſe Art erhält man eine Farbe, die lebenslänglich gut bleibt, denn je länger man daraus färbt, deſto ſchöner, ſchwärzer und dauerhafter wird ſie ausfallen.

Man muß aber wohl Achtung geben, daß keine Saife zu der Farbe kommt, auch wenn die Seide damit gewaſchen worden iſt, daß ſie vollkommen wieder davon gereinigt und ausgewaſchen wird, denn wenn es geſchieht, daß Saife hinein kommt, ſo ſteht die Farbe ab, und iſt ihr auf keine Weiſe mehr zu helfen. Sollte ſich's aber zutragen, daß etwas Unſchlit in die Farbe fällt, welche Nachts bei brennendem Licht gar leicht geſchehen kan, ſo läßt man die Farbe in dem Keſſel kalt werden, und ſtellt das Färben ſo lang ein, bis ihr wieder geholfen iſt. Iſt nemlich die Farbe vollkommen abgekühlt, ſo wird ſich das Fette zuſammengeſezt und ſchwimmend auf derſelben zeigen, welches dann rein abzunehmen iſt. Hätte ſich aber wider Vermuthen das Fette ſchon in kleine ſubtile Theile vertheilt, und gleichſam mit der Farbe vermiſcht, ſo macht man die Rührſchaufel glühend und ſtreicht damit über die Farbe, welches dann alle Fettigkeit in einer kurzen Zeit auf's beſte herauszieht. Man kan auch zu dieſem Ende einige Säcklein mit Kleien füllen, und ſolche, wann die Farbe heiß iſt, in

den Keſſel hängen, nach dieſem aber, ohne weitere Hinderniß zu fürchten, das Färben wieder vornehmen.

Gute ſchwarze Farbe, welche Sammet, Seide, Zeug, Tuch und Hüte bei einer ſchönen dauerhaften Schwärze erhält, und zugleich den Glanz gibt.

2 Maas Bier und 8 Loth geraſpeltes oder geſtoſſenes Provinzienholz ſezt man zuſammen in einem reinen Gefäß über das Feuer, und läßt es bis zur Hälfte einkochen. Nach dieſem thut man ein Loth Grünſpan und 4 Loth Vitriol dazu, und läßt es noch einigemal aufkochen. Alsdann wird die Farbe von dem Zuſatz gereinigt, und in dieſelbe, wann ſie noch warm iſt, 1 Quint Gummitragant gethan, und darinn aufgelöst. Dieſe Farbe leiſtet in der Oekonomie vortrefliche Dienſte, und man kan ſie auf alle nur erſinnliche Art gebrauchen. Wenn der Sammet ganz abgeſchoſſen iſt, folglich ganz röthlich ausſieht, darf man nur die Farbe ein wenig warm machen, ein etwas ſteiffes Bürſtchen darein tunken, und den Sammet damit auskehren, hierauf aber ein heiſſes Bögeleiſen umlegen, den Sammet mit beiden Händen ausſpannen, und den untern Theil über die Spitze des Bögeleiſens hin und her ziehen, ſo wird ſich dadurch der wollichte oder obere Theil nicht nur ſchön aufwerfen, ſondern auch ſeine vollkommene Schwärze wieder erhalten. Seide, Bänder und Zeuge können entweder auf gleiche Weiſe mit der Bürſte ausgekehrt, oder

aber

aber durch die Farbe gezogen, hierauf getroknet, und zulezt, wenn das Gefärbte noch ein wenig feucht iſt, mit einem heiſſen Bögeleiſen überfahren werden, wovon dann alles ſchön ſchwarz und glänzend wird. Tücher werden ebenfalls, wenn man ſie mit dieſer Farbe ausbürſtet, ſchön ſchwarz. Hüte reinigt man zuvor, wie alles andre von dem Staub, kehrt ſie nach dieſem mit der in der Farbe benezten Bürſte rein aus, und läßt ſie darauf troknen.

Der ſchwarzen Seide einen ſchönen Glanz zu geben.

Wenn die Seide zum leztenmal gefärbt wird, thut man zuvor auf jedes Pfund 2 Loth zuvor im Waſſer verlaſſene Hauſenblaſen in die Farbe, und zieht die Seide dadurch, ſo wird ſie ſchön glänzend.

Seide Atlas-Band einen ſchönen Glanz zu geben.

4 Loth Tragant und 8 Loth Arabiſchen Gummi läßt man in ein wenig Bier vergehen, miſcht dann wohlverklopftes Eierweis darunter, und zieht das Band durch. Aber beſſer iſt es, wenn das Band aufgeſpannt, mit einem in den Gummi getunkten leinenen Tüchlein auf der unrechten Seite überſtrichen, eingerieben und wieder getroknet wird, ſo bekommt es Steiffe und Glanz.

Den ſeidenen Zeugen einen ſchönen Glanz zu geben.

Auf ein Stück ſeidenen Zeug, das ungefähr

16 Pfund

16 Pfund hält, ſiedet man ein halb Pfund Leinſaamen mit hinlänglichem Waſſer eine halbe Stunde, und ſeiht es durch ein Tuch, ſo wird es, wenn es recht geſtehet, wie eine Sulze. Alsdann nimmt man 6 bis 8 Loth Gummi, läßt ihn 24 Stunden im Waſſer weichen, und miſcht hernach dieſe 2 Brühen untereinander, tritt den Zeug wie in einen Leim ein, läßt ihn hierauf vertriefen, hängt ihn im Schatten auf, und läßt ihn dann preſſen. Wenn man nicht auf einmal ſondern nach und nach die Preſſe zuziehet, ſo bekommt er einen ſchönen Glanz.

Der Seide nach dem Färben einen angenehmen und lieblichen Geruch zu geben.

Wann die Seide gefärbt iſt, nimmt man auf 1 Pfund Seide 2 Loth Iris oder pulveriſirte Veilwurzel, legt die Seide, die nach dem Färben vollkommen ausgetroknet ſeyn mus, in ein dichtes Sieb, breitet ſie aus, ſtreut auf das ausgebreitete etwas von dem Pulver, legt wieder friſche Seide darauf, und fährt ſo fort, bis alles eingeſtreut iſt. Hierauf hebt man's, damit keine Luft dazu kan, in einem wohl verwahrten Schrank auf, und läßt es einige Zeit darinn. Wenn man nun die Seide wieder heraus nimmt, und von dem Pulver reinigt, erhält ſie einen angenehmen Geruch.

Von

Von der
ſchwarzen Farbe auf Hüte,
womit eigentlich der Filz in der Farbe gut hergeſtellt wird.

Wenn man den Hüten, ſie ſeyen von Wolle oder Haaren, eine gute ſchwarze und dauerhafte Farbe geben will, ſo müſſen ſolche mit guten pulveriſirten Galläpfeln und ein wenig geſtoſſenem indianiſchen Holz wohl geſotten, und nach der Abkochung lange darinn gelaſſen werden, damit die Farbe den Filz deſto beſſer durchdringen kan. Wann diß geſchehen iſt, gibt man dem Filz in eben der Abkochung eine gute Schwärze mit einer hinlänglichen Quantität (Menge) indianiſchem Holz, Kupferwaſſer und ein wenig Grünſpan, und läßt ſo wie zuvor den Filz lange in der Schwärze liegen, daß die Farbe vollkommen durchdringen kan. Doch mus dieſe zweite Abkochung des indianiſchen Holzes, ehe man ſie mit der erſten Schwärze vereinigt, beſonders geſchehen, und 3 bis 4 Tage abgekühlt ſeyn, ehe davon Gebrauch gemacht wird. Auch mus die Quantität der Galläpfel und des indianiſchen Holzes nach Verhältnis der Haare und des daraus verfertigten Filzes, ob dieſer die Farbe gerne annimmt, vermehrt oder verringert werden. Bald darauf macht man wieder eine friſche Abkochung von einer hinlänglichen Quantität indianiſchem und ein wenig gelbem Holz mit reinem klaren Waſſer, und läßt alles zuſam-

men 3 Stunden kochen. Nun nimmt man zu eben dieſer Abkochung eine erforderliche Quantität geſtoſſene Galläpfel, und läßt ſie abermal mit dem ſchon darinn befindlichen indianiſch- und gelbem Holz beinahe 3 Stunden kochen. Alsdann thut man Kupferwaſſer und endlich die Hüte oder den Filz hinein, und wann die Abkochung ein wenig abgekühlt iſt, läßt man ein wenig Grünſpan darinn auflöſen, damit die Farbe deſto dauerhafter wird. Die Hüte müſſen ebenfalls lange darinn liegen, damit die Farbe gehörig eindringen kan. Sind aber die Hüte fein, oder die Haare von einer ſolchen Beſchaffenheit, daß ſie die Farbe nicht gern annehmen, ſo mus man ihnen noch eine dritte Schwärze geben, welche ſo wie die von der zweiten Art bereitet wird. Man kan aber auch bei dieſer dritten Farbe die Quantität der dazu nöthigen Materialien mehren oder mindern, je nachdem es die Nothdurft, oder die Güte der ſchwarzen Farbe, welche man den Hüten geben will, erfordert; ſollte aber der Glanz der Hüte in das blaulichte fallen, ſo darf man nur ein wenig mehr Gelbholz dazu nehmen, auf dieſe Art iſt geholfen. Fiele hingegen die Farbe in das röthlichte, ſo mus man weniger Gelbholz, vom indianiſchen aber mehr nehmen, mithin das Verhältnis der andern Materialien, je nachdem eines in den 2 vorhergehenden Schwärzen mehr Wirkung gethan hat, genau unterſuchen, um das vorzunehmende dritte Färben darnach einrichten zu können. Sind nun die Hüte nach dem

Fär-

Färben wohl gewaſchen, und von der überflüſſigen ſchwarzen Farbe gereinigt, ſo kan, wenn ſich das Blaulichte erſt zeigen ſollte, demſelben durch eine geringe Abkochung von Gelbholz geholfen werden. Wird in die Abkochung noch überdiß etwas Gummi gethan, ſo bekommen die Hüte, ſie mögen nun von Haaren oder feiner Wolle ſeyn, einen hübſchen Glanz.

Die Hüte von grober Wolle und geringem Preis dürffen nur mit der erſten Schwärze zur Genüge gefärbt ſeyn, nur mus man ſie wohl mit Galläpfeln ſieden und darinn ſchwarz machen, auch in die Abkochung eine erforderliche Quantität Schmak, Radul und Fovik thun, und die Doſis oder das Gewicht des Kupferwaſſers nach Verhältniß der andern verſtärken. Die Hüte, welche von mittelmäßigen Haaren oder Wolle gemacht werden, deßwegen auch mittelmäßigen Preiſſes ſind, müſſen nothwendig die ſchwarze Farbe zweimal bekommen, da hingegen die feinſte, welche die Farbe nur mit Mühe annehmen, eine dreimalige Färbung erfordern.

Und weil der blaue oder röthliche Glanz bei den feinen ſowohl als mittelmäſigen Hüten durch das Gelbholz vermindert oder ſubtiler gemacht werden kan, da hingegen die von grober Wolle keiner Verminderung wegen des dazu genommenen Schmaks, Radul, Foviks und Kupferwaſſers, welches leztere man in groſſer Menge dazu nimmt, bedürfen, ſo können ſolche (nemlich die grobe Hüte) wenn man anderſt die Mü-

he darauf wenden will, in Anſehung des Glanzes, durch eine geringe Abkochung von Gaude um ein merkliches feiner und ſchöner dargeſtellt werden.

Es kan aber weder die Wolle noch weniger aber die Haare in der Farbe eine rechte Vollkommenheit erreichen, wenn man ſie nicht durch eine Abkochung mit Waid dazu vorbereitet.

Approbirte Hutſchwärze,

womit man auch Binden und ſeidene Flöre auf das ſchönſte wieder ſchwarz machen kan.

Man nimmt 3 Quint Blauholz, 2 Loth ganz verſtoſſenen Indig, 2 Loth Flöhſamen und für 3 kr. Seidenfarbe, thut diß zuſammen in einen dreiſchöppigen Hafen, füllt ihn mit reinem Waſſer, läßt es eine Stunde ſieden, tunkt hierauf einen Schwamm darein, und beſtreicht den Hut damit.

Will man aber Flor damit wieder ſchwarz machen, ſo legt man denſelben darein, wann das Waſſer noch warm iſt, läßt ihn über Nacht darinn liegen, drukt ihn alsdann aus, wikelt ihn auf ein Bretlein, und wenn man will, kan man ihn hernach mit einem Begeleiſen überfahren.

Einen ganz bleichen Hut

wieder ganz ſchwarz und ſo glänzend zu machen, als wenn er noch neu wäre.

In einen neuen Hafen nimmt man 3 Maas fri-

friſches Brunnenwaſſer, 4 Loth Blauholz, 1 Loth Flöhſamen, 1 Loth Gummitragant und 1 Loth Leinſamen, ſezt ihn zum Feuer und läßt ihn ſolang ſtehen, bis der halbe Theil eingeſotten iſt. Alsdann ſtellt man's vom Feuer weg, nezt einen Schwamm darinn, beſtreicht damit den Hut über und über, und läßt ihn nach dieſem wieder troken werden. Er mus aber an einen Ort gehängt werden, wo kein Staub darauf fallen kan.

Noch eine gute Hutſchwärze.

12 Loth braunes Braſilienholz, ebenſoviel Galläpfel, 4 Loth Flöhſamen, 2 Loth Lorbeerblätter, 2 Loth Gummitragant, eine Ochſengalle und anderthalb Maas Regenwaſſer thut man zuſammen in einen zweimäſſigen Hafen, läßt es einen halben Tag darinn weichen, ſtellt es dann zum Feuer, und läßt es ſolang ſieden, bis ein ſtarker Schoppen davon eingeſotten iſt. Nun thut man's vom Feuer weg, und läßt es 3 oder 4 Tage ſtehen. Will man dann Gebrauch davon machen, ſo nimmt man eine ſtumpfigte Bürſte etwa eines halben Fingers lang und in der Runde wie ein groſſer Thaler, tunkt ſie in die Farbe, ſtreicht den Hut unten zuerſt allezeit gegen der linken Hand, und oben gegen der rechten an, wie man die Bürſte führt, ſo wird es, wann es troken iſt, ſchwarz und glänzend werden. Wenn die Schwärze um etwas verbraucht iſt, kan man ſie mit Regenwaſſer wieder auf-

füllen, und wie zuvor ſieden laſſen, ſie wird dadurch wieder ſo gut als ſie zuvor geweſen iſt.

Lederfärberei.

Lederfarben zu den romaniſchen Handſchuhen.

Pomeranzenfarb: Man nimmt vom ſchönſten feinſten Mennig, venetianiſches Bleiweis, und Zinnober, reibt diß mit gutem Roſen- oder Pomeranzenblütwaſſer auf das feinſte ab, vermiſcht es mit einem ſchönen lautern Tragantſchleim, der auch mit wohlriechenden Waſſern angemacht iſt, und ſtreicht es dann auf das Leder, bis es gefällig iſt.

Auf eben die Art, wie man hier verfährt, geſchieht es auch mit allen andern Farben, wir werden daher nur noch anzeigen, aus welchen Materien jede zuſammen geſezt werden ſoll.

Violbraun. Aus florentiner Lak und ein wenig Indig. Florentiner Lak allein gibt eine ſchöne liebliche rothe Farbe. Noch eine andere ſchöne Farbe wird aus Rösleinsroth (Bräſil) Indig und Kreide gemacht.

Olivenfarb. Aus gelber Ogra und Grünſpan.

Blau. Himmelblau wird aus ein klein wenig Indig und Bleiweis gemacht, nimmt man mehr Indig, ſo wird es Dunkelblau.

Fleiſchfarb. Aus Kreide, Bergroth und Orlean.

Purpurfarb. Aus Florentinerlak und ein wenig Schwärze.

Zi-

Zitronenfarb. Aus Schüttgelb und Bleiweis. Man mus aber vom erſten wenig nehmen, ſonſt wird die Farbe recht gelb. Sonſt kan man auch Zitronengelb aus geſtoſſener Kurkume machen, welche zuvor 3 Tage in Waſſer eingerührt, hernach durch ein Tüchlein geſeiht, und mit Tragantſchleim vermiſcht wird.

Mausfarb. Aus gebranntem Pantoffelholz; man mus aber die Kohlen, wenn ſich etwa einige unter dem gebrannten Holz finden, zuvor wegnehmen.

Silberfarb wird am beſten aus zart und ſubtil gemahlener Veilwurz gemacht. Aus Schiefter, Lampenrus und Bleiweis bekommt man eine ſchöne Licht-Silberfarbe.

Weis. Stärkmehl in Waſſer eingeweicht gibt eine ſchöne weiſſe Farbe, man darf aber keinen Tragantſchleim dazu nehmen.

Kaſtanienbraun, aus Schwärze und Bergroth.

Anmerkung. Obgleich bei dieſen Farben um der nöthigen Kürze willen kein Gewicht oder Verhältnis angegeben worden iſt, ſo darf man's nur nach dem Geſicht oder Augenmaas einrichten, man kan dabei nicht wohl irre gehen.

Das Leder zu den Schuhen auf allerhand Art zu färben.

Schuhe ſchön roth zu färben.

Man reibt vom ſchönſten Kugellak, den man bekommen kan, auf einem Reibſtein mit Waſſer fein ab; wenn man will, kan man ein klein wenig Gummi dazu nehmen, aber nicht zuviel.

Diß thut man in einen Malertiegel oder anderes taugliches Geſchirr bis zum Gebrauch. Wenn man nun die Schuhe damit färben will, ſo reibt man zuerſt den angeſprizten Koth mit einem ſaubern Bimſenſtein ab, hierauf gießt man ein klein wenig Waſſer in den Tiegel, aber ja nicht zuviel, damit die Farbe nicht zu dünn wird. Dieſe Farbe ſtreicht man nun mit einem kleinen Schwamm ziemlich dik auf die Schuhe, aber nicht zu naß, ſonſt werden ſie nicht ſchön, und läßt ſie dann troknen. Hierauf reibt man mit einem ſaubern Bimſenſtein das Leder wieder auf, mus ſich aber dabei in Acht nehmen, daß man mit dem Bimſenſtein nicht ſo ſtreicht, wie die Farbe aufgeſtrichen worden iſt, ſondern es mus dieſem entgegen geſtrichen werden, damit ſich das Leder fein ſauber aufwirft.

Schuhe Roſenfarb zu färben.

Man nimmt Kugellak, je nachdem man die Farbe roth haben will, und einen ziemlichen Theil feines Bleiweis, reibt diß zuſammen zart ab, thut ein klein wenig Gummi dazu, und verwahrt ſie in einem Tiegel vor dem Staub. Kommt Jemand die Farbe noch zu roth vor, ſo hilft man ihr mit ein wenig Bleiweis, ſcheint ſie aber zu weis, ſo nimmt man noch mehr Kugellak dazu. Die weitere Behandlung iſt im vorhergehenden zu finden.

Schuhe ſchön Zitronenfarb zu färben.

Bleigelb vermiſcht man mit Bleiweis, und reibt

reibt es mit ein wenig Gummi zart ab. Man kan die Farbe hoch und fahl nach Belieben miſchen, will man ſie aber etwas röthlicht haben, ſo mengt man ein wenig Zinnober oder Mennig darunter, alsdann thut man's in ein Malertiegelein, und hebt es zum Gebrauch auf.

Schuhe Silberfarb zu färben.

Bleiweis und Künrus reibt man mit ein wenig Gummiwaſſer fein ab, und verwahrt es in einem Tiegel zum Gebrauch. Man kan dieſe Farbe nach Belieben hell und dunkel machen, nachdem man von einem der dazu gehörigen Materialien mehr oder weniger nimmt.

Schuhe Grün zu färben.

Wenn man die Schuhe ſchön hellgrün haben will, ſo nimmt man grüne Erde und Bleigelb. Je nachdem ſie dunkler oder heller werden ſollen, mus man ſie mit mehr Gelb oder Grün vermiſchen, alsdann reibt man die Farbe zart ab, thut noch ein klein wenig Gummi dazu, nnd verwahrt ſie zum Gebrauch.

Schuhe Sittichgrün zu färben.

Hiezu miſcht man grüne Erde und Bleiweis untereinander, reibt diß auf dem Reibſtein aufs zärteſte ab, und thut ein wenig Gummiwaſſer dazu. Will man's aber heller oder dunkler haben, ſo kan man mit beiden Farben, wie vorgemeldt, helfen.

Schuhe Dunkelblau zu färben.

Dieſe Schuhe müſſen das erſtemal gefärbt werden, ehe ſie gemacht ſind. Diß geſchieht auf folgende Art: Man ſiedet blaue Bräſilſpäne mit ein klein wenig Alaun wohl ab, bis es eine rechte dicke Farbe wird, hernach ſpannt man weiſſes Kalbleder auf ein Bret, überſtreicht das Leder mit einer gelinden Bürſte von der Farbe, und läßt alles von ſich ſelbſt troknen. Hierauf überſtreicht man's wieder, und ſieht dann, ob es ſo gefällig iſt. Will man's nun ſchöner haben, ſo mus es auch öfters überſtrichen werden, alsdann kan man's nach eines jeden Belieben ausmachen. Die übrige Farbe hebt man auf. Wenn ſich die Schuhe mit der Zeit im Tragen abſtoſſen, ſo kan man ihnen wieder damit helfen. Auf dieſe Weiſe nun kan man allerlei Art Leder färben.

Schuhe Hellblau zu färben.

Man vermiſcht Lakmus und Bleiweis, und reibt es zart ab, diß gibt eine himmelblaue, bleumeurant- und Diamantenfarbe, je nachdem man mehr oder weniger Bleiweis nimmt. Zur Diamantfarbe kommt ein klein wenig mehr Gummi als zu den andern, ſonſt würde ſie nicht zuſammen halten.

Bekanntlich wird die abgeriebene Farbe in einem Malertiegel zum Gebrauch aufbewahrt.

Weiſſe Schuhe zu puzen.

Die weiſſe Schuhe werden von einigen naß, von

von andern troken gepuzt. Werden ſie naß gepuzt, ſo nimmt man zart abgeriebenes feines Bleiweis dazu. Will man ſie aber troken puzen, ſo werden ſie mit einem Stük Kreide abgerieben. Es müſſen aber alle weiſſe Schuhe, ehe man ſie puzt, mit einem Bimſenſtein abgerieben werden.

Schöne rothe Farbe auf Saffianleder.

Man nimmt wilden Saffran, weicht ihn über Nacht in eine Lauge, ſeiht den andern Morgen darauf die Farbe ab, bis es lauter wird, dann preßt man das Waſſer ſauber heraus, nimmt Waidaſche und Eſſig, thut es an den Saffran, daß es ein paar Querfinger hoch darüber geht, und läßt es einen halben Tag ſo beizen, dann preßt man's auf's beſte aus, ſo hat man eine ſchöne liebliche Farbe auf Leder, die dem ſchönſten Saphir gleicht.

Corduanfelle grün zu färben.

Man glättet die Corduanfelle mit einem Bimſenſtein, ſchmieret ſie mit Baumöl ein, und wäſcht ſie wohl. Alsdann legt man 3 oder 4 Loth geſtoſſene Galläpfel eine Stunde lang in warmes Waſſer, ſeiht hierauf daſſelbe durch ein Tuch, legt die Corduanfelle eine Stunde lang darein, reibt ſie wohl mit den Händen, nimmt ſie wieder heraus, drukt oder preßt ſie wohl aus, und ſpannt ſie auf. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man Kreuzbeere, die im Heumonat, wann ſie noch grün ſind, geſammelt und gedörrt wer-

werden, ſtoßt ſie, miſcht für jedes Fell 4 Loth geſtoſſenen Alaun darunter, ſchüttet ſiedendes Waſſer darüber, läßt es kalt werden, gießt es nun ſamt den Beeren auf die Felle, reibt ſie wohl mit der flachen Hand, miſcht darnach geſtoſſenen oder zu Aſche gebrannten Gaiskoth darunter, reibt die Felle wohl damit, waſcht ſie, ſtreicht das Waſſer mit einem Meſſerrüken wieder ab, und ſpannt ſie aus. Wann diß alles geſchehen iſt, nimmt man gute zeitige Kreuzbeere, und kocht ſie eine Weile in Alaunwaſſer. Sobald daſſelbe wieder kalt iſt, reibt man die Felle abermal damit, thut auch wie oben geſtoſſenen Gaiskoth darunter, waſcht ſie darnach aus, und ſtreicht das Waſſer mit dem Meſſerrüken wieder davon. Wann ſie hernach von dem grünen Waſſer mit einem Pinſel wieder angeſtrichen ſind, läßt man ſie troken werden. Will man ſie aber dunkel haben, ſo miſcht man geſtoſſenen Indig darunter. Wann des gebrannten Gaiskoths Pulver darunter kommt, mus das Waſſer warm ſeyn.

Felle blau zu färben.

Zuerſt ſchmiert man die Felle, waſcht ſie gut, drukt oder preßt ſie wohl aus, und kocht darnach Attich- oder Holderbeere in Alaunwaſſer. Mit dieſem Waſſer beſtreicht man die Felle, läßt ſie troknen, beſtreicht ſie dann wieder, läßt ſie abermal troken werden, waſcht ſie im Waſſer, ſtreicht daſſelbe mit dem Meſſerrüken wieder ab, und beſtreicht ſie noch einmal wie zuvor mit der Farbe, ſo ſind ſie ſchön blau.

Felle auf allerhand Art zu färben oder zu ſchmizen.

Schwarz zu ſchmizen nimmt man 1 Maas Leinöl, Vitriol und Silberglätte von jedem gleich viel, auch Künrus, ſoviel man will, denn hier iſt kein Saz, miſcht es untereinander und kocht es zu einem Firnis. Hierauf ſpannt man die Felle auf eine Rahme, trägt den Firnis mit einem diken Haarpinſel oder Bürſte auf, macht einen Ballen von Lumpen, wie die Kupferdruker brauchen, reibt die Farbe damit wohl in die Felle, und läßt ſie troken werden, alsdann bürſtet man ſie mit einer Dratbürſte, wie bei den Tuchſcherern gewöhnlich iſt, ſo ſind ſie fertig.

Die nachfolgende werden eben ſo wie dieſe behandelt, und daher geben wir nur die dazu gehörige Farben an.

Violblau. Man kocht dazu die blaue Braſilienſpäne mit Alaun.

Grün. Kreuzbeere mit Alaun gekocht.

Roth. Rothe Braſilienſpäne mit Alaun abgekocht.

Gelb. Man nimmt gelbe Roſen, die auf den Wieſen wachſen und kocht ſie auch mit Waſſer und Alaun.

Weiſſes Rauch- oder Pelzwerk
mit ſchwarzen Dupfen oder Maſern zu machen.

Zwei Loth Silberſchaum und ein Loth ungelöſchten Kalch ſezt man miteinander über das

Feu-

Feuer, läßt es warm werden, nimmt es darnach weg, beſprengt mit einem darein getunkten Pinſel hin und wieder das beſtimmte Fell, läßt es an der Sonne troknen, klopft es darnach wohl mit einem Haſelnusſteken aus. Wäre das Fell noch nicht ſchön gefärbt, ſo ſtreicht man die Maſern noch einmal an, wie zuvor. Auf dieſe Art werden ſie ſehr ſchön, die Farbe bleibt allezeit unverändert, auch werden die Felle wohlriechend.

Salbt man die Haare mit obiger Abkochung, ſo werden ſie ſchön ſchwarz.

Leder ſchwarz zu färben.

Man nimmt grüne Nußſchalen, preßt den Saft daraus durch ein Tuch, und ſtreicht es, wann das Leder auf die gehörige Art bereitet iſt, darauf, es wird ſchön ſchwarz.

Eine gute Schwärze auf Leder zu machen.

Man nimmt Künrus, ſiedet ihn mit Milch, und thut, wenn man's brauchen will, Eierweis ſoviel nöthig iſt, darunter. Statt dieſem kan man's auch mit Leinöl, Schweinenſchmalz oder Schmeer vermengen.

Lederne Hoſen zu ſchwärzen daß die Schwärze vom Regen nicht abgeht.

Man reibe ſie wohl durch die Hände mit Lindenkohlen, ſo ſchadet ihnen kein Regen.

Eine Lederſchwärze, die nicht abgeht.

Man reibt auf einem Stein Lindenkohlen mit Oel,

Oel, Queckſilber und Nußbaumſaft wohl untereinander, und ſchwärzt damit, was man will, es geht nicht ab.

Daß das Leder, wenn man's ſchmiert, nicht wieder hart werde.

Fünf Pfund Wallwurz ſtellt man in einem Gefäß mit 4 bis 5 Maas Waſſer über das Feuer, und läßt es zur Hälfte einſieden. Wann man damit das Leder ſchmiert, wird es nicht mehr hart.

Wie man lederne
Frauenzimmer Handſchuhe
reinigen und waſchen ſoll.

Dergleichen Handſchuhe von dünnem weichem Leder waſcht man in Brunnenwaſſer 15 bis 20mal nach einander oder ſo lange, bis das Waſſer ganz klar davon geht, das leztemal waſcht man ſie in Roſenwaſſer, und läßt ſie allgemach im Schatten troknen. Hierauf nimmt man Dotter von friſchen Eiern, verklopft ſie wohl, feuchtet die Handſchuhe damit an, und reibt ſie ſo damit, daß die Eierdotter die Handſchuhe durch und durch an allen Orten durchdringen, hernach befeuchtet man ſie mit Oel von Pomeranzenblüte oder Jasmin oder in deren Mangel mit ſüſſem Mandelöl. Alsdann breitet man ſie auf ein Papier aus, läßt ſie zwiſchen 2 Papieren nach und nach troknen, legt ſie ein paarmal an die Luft,

da-

damit ſie nicht verderben, und verwahrt ſie hierauf an einem troknen Ort.

Auf andere Art.

Man ſäubert die Handſchuhe wie oben, und beſtreicht ſie mit friſchen Eierdottern. Hierauf nimmt man 4 Loth Rehbokſalbe, 2 Loth gelbes oder weiſſes Wachs und eben ſoviel ſüſſes Mandelöl, läßt diß alles mit einander ſchmelzen, feuchtet die Handſchuhe damit an, und reibt das gemeldte ſo ſtark ein, daß es die Handſchuhe vollkommen durchdringt. Hernach breitet man dieſe auf ein weiſſes Papier aus, und zieht ſie an der Form zurecht, wie man will, daß ſie bleiben ſollen. Dann rollt man mit einem Mangholz darüber, daß ſie ſich wohl zuſammen fügen, und verwahrt ſie darauf an einen troknen Ort. Will man ſie aber wohlriechend machen, ſo darf man nur mit den vorgemeldten Sachen noch ein wohlriechendes Oel vermiſchen.

Auf noch eine Art.

Wann die Handſchuhe auf die vorgemeldte Art gewaſchen und gereinigt ſind, ſo iſt es genug, wenn ſie mit ſüſſem Mandelöl angefeuchtet werden. Die Eierdotter aber müſſen nothwendig zu den Handſchuhen gebraucht werden, ehe man ſich der Oele bedienen kan, denn diß iſt der Grund und allein hinlänglich dazu. Einige ſagen, man ſolle das Oel nicht allein gebrauchen, weil es etwas haben müſſe, das es halten könne, deßwegen kan man es mit Wachs vermiſchen.

Fle-

Fleken aus der Wäſche zu bringen.

Dintenfleken aus dem Weiszeug zu bringen.

Wenn die Fleken noch ganz friſch ſind, läßt man Sauerkleeſalz in friſchem Waſſer ſchmelzen (ſtatt dem geſchmolzenen Sauerkleeſalz kan man auch ſcharfen Eſſig nehmen) nezt die Dintenfleken damit, reibt ſie hernach in einem Saifenwaſſer aus, und läßt ſie troknen. Man wird nicht mehr ſehen, wo die Dintenmaſen geweſen ſind. Iſt aber ein ſolcher Fleken ſchon lange im Weiszeug, ſo nehme man einen reinen zinnernen Teller, und breite den Ort, wo ſich der Fleken befindet, darauf, alsdann wird das Mark von einer Zitrone genommen, welches aber, damit es mehr Saft bekommt, verſchnitten werden mus. Diſes Zitronenmark wird auf den Fleken gelegt, beides auf dem Teller auf ein nicht ſtarkes Kohlfeuer ſo lange geſezt, bis es zuſammen recht warm iſt. Alsdann wird der Fleken noch einmal mit diſem warmen Zitronenmark beſtrichen, hierauf die Wäſche vom Teller genommen, der Fleken, ehe er kalt wird, ſubtil zwiſchen den Fingern gerieben, und in einem ſchon bereit ſtehenden laulichten Waſſer ausgewaſchen. Sollten die Fleken nicht auf einmal herausgehen, und gelb werden, ſo hat diß nichts zu ſagen, ſondern die vorbeſchriebene Verfahrungsart wird noch einigemal wiederholt, bis ſie vollkommen heraus ſind,

worauf man ſie erſt mit der andern Wäſche waſchen kan.

Noch ein ſehr gutes Mittel.

Man nimmt ein gegoſſenes Licht, bei welchem das Unſchlit insgemein reiner iſt als bei jedem andern, bringt es zur Wärme, und läßt davon einige Tropfen auf den beflekten Ort fallen. Hierauf gibt man die Leinwand in die Wäſche, aus der ſie vollkommen weis kommen wird, ohne daß es jemals ein Loch an der flekigt gewordenen Stelle gibt, wie es ſehr häufig bei ſcharfen Mitteln geſchieht.. Diſes Mittel iſt um ſo nüzlicher, je untrüglicher es iſt, und je weniger Umſtände damit verknüpft ſind.

Eiſen- oder Roſtfleken aus dem Weiszeug zu bringen.

Diſe Fleken kennt man an der röthlichgelben Farbe. Am beſten ſind ſie zu vertreiben, wann ſie noch neu ſind, denn je länger ſie hinein freſſen, deſto weniger gehen ſie heraus. Man ſuche alſo bald auf folgende Art zu helfen: Man ſezt eine zinnerne Schüſſel mit Waſſer auf eine Kohlpfanne, legt einen zinnernen Teller darauf, (das Waſſer mus bis an den Teller gehen) und läßt es ſo ſieden. Wann es zu ſtrudeln anfangt, drukt man aus einer Zitrone Saft auf die Eiſenfleken, macht ſie damit wohl naß, fährt dann geſchwind, ehe es eintroknet, mit dem Fleken eine Weile auf dem Teller hin und her. Iſt es nun troken, und der Fleken noch nicht heraus, ſo wieder-

derholt man das vorbeſchriebene, legt hierauf die Wäſche geſchwind in warmes Waſſer, ſalſt ſie gut ein, und waſcht ſie nach diſem wieder heraus, ſo werden gewis alle Eiſenfleken vergehen.

Einige vertreiben auch die Roſtfleken auf folgende Art: Sie nehmen ſiedheiſſes Waſſer in eine zinnerne Kanne, halten die Leinwand mit dem Fleken darüber, daß der Dampf aus dem zinnernen Gefäß recht daran geht, hierauf reiben ſie den Fleken mit Sauerampfer- oder Zitronenſaft, und waſchen die Leinwand in einem guten Saifenwaſſer wieder aus.

Rothe Weinfleken aus dem Weiszeug zu bringen.

Solche Fleken findet man meiſtens in Tiſchzeug, Servietten ꝛc. Um ſie wieder heraus zu bringen, mus zuvor folgendes bereitet werden: Man nimmt 4 Loth venetianiſche Saife, 2 Meſſerſpizen voll fein geſtoſſenen Vitriol, eine Meſſerſpize zart geſtoſſenen Grünſpan, ebenſoviel pulveriſirten Weinſtein und 80 Tropfen Salmiakgeiſt. Zuerſt ſchabt man die venetianiſche Saife mit einem Meſſer dünn, nimmt hierauf das andere dazu, ſchaft es wohl mit den Händen, damit alles gehörig durcheinander kommt. Alsdann wird die Maſſe nach Belieben formirt, einige Zeit hingelegt und getroknet.

Will man nun rothe Weinfleken ausmachen, ſo werden die Fleken zuvor mit friſchem Waſſer angefeuchtet, mit der vorbeſchriebenen Maſſe wohl eingerieben, hierauf einige Zeit hingelegt, damit

ſich die Fleken auflöſen, dann in einem laulichten Waſſer ausgewaſchen. Wiederholt man diſes Verfahren zwei- bis dreimal, ſo werden die Fleken vollkommen heraus ſeyn.

Andere Art rothe Weinfleken aus der Wäſche zu bringen.

Die Orte, wo dergleichen Fleken ſind, werden mit gutem Baumöl beſtrichen, und hierauf ſubtil mit den Fingern eingerieben. Alsdann breitet man die Wäſche auf einem Grasboden aus, wo die Sonne darauf ſcheinen kan, läßt ſie einige Stunden da liegen, waſcht ſie nun zuerſt mit friſchem Waſſer, dann mit warmem Saifenwaſſer ſauber aus. Verfährt man noch einmal damit auf die bereits gezeigte Art, ſo wird man keine Fleken mehr finden.

Weil aber diſes Mittel nur im Sommer bei guter Witterung angewandt werden kan, und es nicht immer räthlich iſt, mit der Vertreibung der Fleken ſo lang zu warten, ſo iſt die erſte Art dieſer zweiten vorzuziehen.

Obſtfleken aus dem Weiszeug zu bringen.

Man ſtoßt in einem Mörſel ein wenig Sauerkleeſalz zu einem feinen Pulver. Wann diß geſchehen iſt, wird eine zinnerne Kanne mit ſiedendem Waſſer gefüllt, der Ort, wo ein ſolcher Fleken iſt, mit friſchem Waſſer genezt, dann ein wenig von dem Pulver darauf geſtreut, und diß wieder mit friſchem Waſſer angefeuchtet, hierauf an der heiſſen Kanne ſubtil gerieben, und das Abwaſchen einigemal wiederholt.

Auf folgende Art geht es noch geſchwinder: Man macht die Orte, wo dergleichen Fleken ſind, mit friſchem Waſſer naß, reibt ſie mit recht guter Saife ein, drukt aber das Waſſer wieder aus, damit es nur feucht bleibt. Hierauf nimmt man eine Glutpfanne mit glühenden Kohlen, wirft ein wenig Schwefel darauf, und hält die Fleken darüber, ſo ziehen ſie ſich wieder heraus.

Sind aber die Fleken ſchon alt, und im heiſſen Waſſer verbrüht, ſo mus man ſie wie die rothe Weinflecken behandeln. Sie werden nemlich mit gutem Baumöl beſtrichen, und auf einem Grasboden bei guter Witterung ausgebreitet, daß ſie die Sonne nach und nach wieder ausziehen kan.

Wagenſchmier = oder Oelfleken aus dem Weiszeug zu bringen.

Man nimmt ziemlich fette Lichtpuzen, ſchmiert ſolche auf den Fleken, daß derſelbe ganz damit bedekt iſt, läßt es 1 oder 2 Tage lang ſtehen, waſcht dann den Fleken von den Lichtpuzen mit ziemlich heiſſem Waſſer und wohl eingeſchmierter Saife wieder aus, ſo wird der Fleken von der Wagenſalbe zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon ſieht.

Oder man ſchmiert Butter auf die Fleken von Wagenſchmiere und Oelfarbe, diß erweicht die zähe Materie, daß es ſich nachher mit guter Saife und warmem Waſſer auswaſchen läßt. Gleiche Wirkung hat auch das Baumöl.

Harz-Pech- und Wachsfleken aus der Wäſche zu bringen.

Sind diſe Fleken nicht unten gelblicht oder brandigt, wie es gemeiniglich geſchieht, wenn etwas heiſſes von einer ſolchen Materie auf Leinwand fällt, ſo können ſie auf folgende Art wieder vertrieben werden: Man beſtreicht die Fleken mit gutem Baumöl, Butter oder friſchem Schmalz, reibt es ſubtil darauf, läßt es hernach einige Stunden ruhig liegen, damit ſich der Fleken auflößt. Iſt diß geſchehen, ſo wird der Fleken mit ein wenig friſchem Waſſer angefeuchtet, mit guter Saiſe beſtrichen, noch einmal naß gemacht, und dann ausgewaſchen. Wann diß einigemal wiederholt worden iſt, wird es ſich zeigen, daß der Fleken vollkommen heraus iſt.

Diſes wie alles andere bereits angeführte kan nicht nur bei der weiſſen Wäſche, ſondern auch bei Kattun und andern Zeugen angewandt werden.

Spizen und Flor zu waſchen.

Weiſſe Spizen ſchön zu waſchen.

Man weicht die Spizen in laues Waſſer, ſchmiert ſie dik mit recht guter Saife ein, beſchwert ſie mit etwas, daß ſie gepreßt werden, und läßt ſie ſo über Nacht weichen. Den andern Tag werden ſie wieder ſtark eingeſaift, in ein friſches laulichtes Waſſer gelegt und mit einem Tüchlein überdekt. Das Waſſer mus aber über das zugedekte Tüchlein zuſammenſchlagen. Alsdann ſtellt

ſtellt man's verdekt in eine Ofen-Röhre, läßt es ſo gemach aufſieden, waſcht ſie hierauf aus dem lauen Waſſer ſauber aus, thut ſie noch einmal hinein und läßt es ſo aufwallen. Wenn man ſie hierauf ſauber heraus waſcht, werden ſie ſchön weis. Nach diſem weicht man ſie in kaltes Waſſer, und läßt ſie über Nacht darinn liegen. Hat man aber Gelegenheit, die Spizen auf das Gras zu legen, bei warmem Sonnenſchein etlichemal mit Waſſer zu beſprengen, und auf diſe Art zu bleichen, ſo werden ſie noch ſchöner.

Waſchen der Spizen auf andere Art, ausführlich beſchrieben.

Man thut in ein Gefäß etwas warmes aber reines Regenwaſſer, in deſſen Ermanglung iſt auch anderes weiches Waſſer dienlich. In diſes Waſſer wird ein wenig gewöhnliche Saife, damit es einen Schaum gibt, abgeſchlagen; nach diſem nimmt man die zum Waſchen beſtimmte Spizen, breitet ſolche ſoviel immer möglich aus, legt ſie zuſammengeſchlagen in die Hand, reibt ſie überal ſubtil mit venetianiſcher Saife, daß die an dem äuſſerſten Ende befindliche ausgezakte Zierathen (Käpchen oder Oehrlein genannt) keinen Schaden leiden, und legt ſie einige Stunden lang in das erſtangeführte Saifenwaſſer, damit ſich die daran befindliche Unreinigkeiten auflöſen; alsdann zieht man die Spizen oft in dem Saifenwaſſer hin und her, reibt oder waſcht ſie gleichſam doch aber ſehr gelind (ſubtil) wieder aus, und drukt das Waſſer und die noch ankle-

bende Saife davon. Weil ſich diß nicht geſchwind noch weniger aber durch ſtarke Arbeit zwingen läßt, ſo iſt das nemliche in einem heiſſen Waſſer mit Zuziehung der Saife noch ein- bis zweimal zu wiederholen. Wären etwa Fleken in den Spizen befindlich, ſo können ſie nicht durch diſes Waſchen davon gereinigt werden, ſondern die Fleken müſſen zuvor auf die kurz vor dem Waſchen der Spizen angezeigte Arten herausgebracht werden.

Nach diſem allem wird ein Gefäß mit reinem kalten Waſſer zurecht geſtellt, die Spizenwäſche darein gethan, und durch öfteres hin- und herziehen oder Abflöſſen von der anklebenden Saife gereinigt. Diß mus ſo lange wiederholt werden, bis keine Saife mehr daran iſt, welches man deutlich aus dem lezten Waſſer ſehen kan. Denn wenn daſſelbe nach dem Durchziehen der Wäſche hell und rein bleibt, ſo iſt es gut, und die Spizen können nun gleich getroknet werden. Sind es feine Spizen, ſo mus man ſie nach dem Troknen auf einem Spizenpolſter, deſſen Beſchaffenheit wir nachher anzeigen wollen, aufheften, damit die gezakte obere Auszierung nebſt andern verſchobenen Figuren zurecht gebracht, und die abgeſprungene oder ſchadhafte Fäden wieder eingezogen und erſezt werden können. Wäre aber eine ſolche feine Wäſche ſtark beſchmuzt, oder durch langes Liegen angeloffen und gelb, mithin durch ſubtiles Waſchen nicht möglich, daß man ſie gehörig reinigen könnte, ſo muß nothwendig ein Mittel getroffen werden, welches die Sache erleichtert, und der Wäſche doch keinen Schaden bringt.

Diß

Diß geſchieht theils durch das Bleichen theils durch das Sieden oder Kochen. Das erſte kan natürlicher Weiſe nicht anderſt als im Sommer bei ſchönem Wetter geſchehen. Die Spizen und andere feine Wäſche werden nicht auf dem Grasboden, wie es bei der gewöhnlichen Wäſche üblich iſt, ausgebreitet, ſondern man legt ein reines weis leinenes Tuch auf das Gras, und heftet auf daſſelbe die Spizen, wenn ſie noch naß, doch aber gewaſchen, und von der Saiſe durch das Abflöſſen mit friſchem Waſſer wieder gereinigt ſind. So läßt man ſie 1, 2 auch 3 Tage liegen, beſprengt ſie indeſſen öfters mit friſchem Waſſer, ſpühlt ſie nach gänzlicher Aufhebung von der Blaiche in einem reinen Waſſer ab, legt ſie, wie es vor dem Blaichen geſchieht, mit genauer Sorgfalt auseinander, zieht ſie, und richtet ſie in eine Gleichheit.

Wir haben aber nicht immer Sommer und gutes Wetter, in diſem Falle alſo müſſen wir uns auf andere Art zu helfen ſuchen. Diſe iſt das Kochen oder Ausſieden der Spizen. Zu diſem Ende wird die Wäſche, die wegen ihrer allzugroſſen Unreinigkeit mehr als nur das Waſchen erfordert, zuſammen gethan, ein wenig naß gemacht, mit Saiſe eingerieben, in ein reines weis leinenes Tuch gebunden, in ein ſauberes mit Waſſer angefülltes Gefäß gethan, daſſelbe zum Feuer geſtellt, und etliche Stunden doch aber nicht zu ſtark gekocht, damit das Waſſer nicht zu ſehr verringert wird, in diſem Fall mus man das eingekochte durch anderes reines Waſſer zu erſezen ſuchen. Bei Vernachläſſigung diſes Um-

ſtands könnte es ſehr leicht geſchehen, daß ſich die Wäſche an dem Gefäß anlegte, und gelbe oder Brandfleken bekäme. Nach dem Kochen ſind die Spizen auf die zuvor angezeigte Art zu waſchen und zu troknen.

Noch müſſen wir des ſchon berührten **Polſters** erwähnen, worauf die Spizen geheftet werden, damit man einen richtigen Begrif davon bekommt, weil es nothwendig zur Sache gehört. Diſes Polſter iſt wie ein Raif rund, und kan im Durchſchnit eine Ehle und darüber betragen, unten, wo es auf den Tiſch zu ſtehen kommt, iſt es gleich (eben) und mit einem feſten Leder überſpannt, oben aber mit weiſſem Handſchuhleder, und über daſſelbe noch mit reiner Leinwand bezogen. Der obere Theil diſes Polſters iſt gegen die Mitte zu etwas erhaben, und beinahe einem Küſſen ähnlich. Zu diſem Ende kan es entweder mit reinem Seidewad, oder mit von allem knotigten und unreinen Weſen geſäuberter Baumwolle feſt ausgeſtopft, und dadurch die nöthige gegen der Mitte etwas erhabene runde Erhöhung gemacht werden. Sind nun die Spizen auf die vorgeſchriebene Art gewaſchen, ſo müſſen auch nothwendig ſowohl die oben ausgezakte Zierrathen oder Käpchen als die verſchobene ſubtile Fäden wieder in ihre gehörige Lage gebracht werden. Auf gleiche Art kan man die abgeriſſene oder ſchadhafte Fäden wegſchaffen, an deren Spizen aber gute der Sache ähnliche einziehen, und ſo alles vollkommen wieder herſtellen. Wenn man diſe Arbeit vornehmen will, nimmt man einen Theil von

den

den gewaſchenen und getrokneten Spizen, und zieht das daran durch das Waſchen verſchobene ſoviel immer möglich mit den Händen gleich, das weitere aber wird auf dem Polſter verrichtet. Diß geſchieht auf folgende Art: Gleich zu Anfang wird der vorderſte mit den Händen ſchon ausgebreitete Theil Spizen auf dem Polſter mit einer, im Fall aber die Spizen breit ſind, mit mehrern Steknadeln angeheftet, und damit durch fleiſſiges aber behutſames Anziehen der Spizen in dem Ring oder der Runde des Polſters fortgefahren, wobei aber die Spizen durchaus, damit ſie nicht weichen können, ungefähr alle 2 Querfinger breit mit Steknadeln auf dem Polſter befeſtigt werden müſſen. In diſer Beſchaffenheit kan man die verſchobene Fäden und Käpchen wieder in Ordnung bringen. Wäre aber hie und da ein Faden abgeriſſen oder beſchädigt, ſo kan man's jedesmal mit einem andern ähnlichen zu erſezen und verbeſſern ſuchen. Sollen an Spizen die oben befindliche Käpchen, die theils zugefallen, theils durch das Waſchen verlohren gegangen ſind, wieder geöfnet und aufrecht geſtellt werden, ſo ſind die erſtere durch das Oefnen mit einer Steknadel und dem Durchſteken derſelben auf dem Polſter zu befeſtigen, die andere aber aufzuſuchen, zu erhöhen, und mit den erſtern wieder in eine Gleichheit zu bringen. Sind aber die Käpchen gänzlich geöfnet, die doch unten geſchrenkt ſeyn ſollten, ſo müſſen ſie mit der Nadel aufgefaßt, auf der untern Seite durchgeſtochen, mithin geſchrenkt, und in einer hiezu er-

for-

forderlichen Gleichheit auf das Polſter geheftet werden. Ein gleiches iſt bei den innern Figuren und Verzierungen nach Beſchaffenheit der Sache zu beobachten. Iſt nun diß alles gehörig zu Stand gebracht worden, ſo kan man das Stärken auf die gleich nachher beſchriebene Art vornehmen, alsdann die Spizen mit der einen Hand abheften, mit der andern aber die Gleichheit zu erhalten ſuchen, und neben ſich, aber ausgebreitet, auf den Tiſch legen, dabei aber den Ort mit einer Nadel bemerken, wie weit man mit dem Stärken gekommen iſt.

Diß geſchieht nun auf zweierlei Art: Zuerſt mit der ordentlichen Stärke. Sie darf aber nicht zu dik oder zu ſtark noch weniger mit viler blauen Farbe (Bläu) vermengt ſeyn, ſondern ſie wird nur mit ein wenig reinem Waſſer vermiſcht, ein Schwämmlein damit angefeuchtet, und wenn die Spizen noch auf dem Polſter aufgeheftet ſind, werden ſie mit dem angefeuchten Schwämmlein beſtrichen, nachher aber nicht ausgeſchlagen oder gepatſcht, ſondern nur mit einem reinen, weiſſen und feinen Tüchlein wieder abgetroknet.

Gehört aber eine ſolche Wäſche für Frauenzimmer, deren Geſchmak nicht auf das allzuweiſſe gerichtet iſt, ſo läßt man weiſſen Tragant in einem kleinen Gefäß mit Waſſer auflöſen. Wann er ſich nun mit dem Waſſer vereinigt hat, wird das Waſſer durch ein weiſſes Tuch in ein anders Gefäß geſeiht, und ſo wie bei der Stärke vermittelſt eines Schwämmleins zur Steife der Spizen angewandt. Nach dieſer Arbeit wer-

den die Spizen gleich der andern Wäſche gebögelt, doch mus man ſich dabei vorſehen, daß ſie nicht neuerdings verzogen, hauptſächlich aber die Käpchen hinaus und in einer Gleichheit gebögelt werden.

Schwarze ſeidene Spizen wieder zuzurichten.

Sind die ſchwarze Spizen noch nicht zu ſehr beſchmuzt, ſo kehrt man zuerſt den Staub ſauber aus, macht dann eine Farbe mit Gummi, der in Eſſig eingeweicht wird, tunkt die Spizen darein, ſchlägt ſie mit einem von gelinden Haaren gemachten Bürſtlein oder mit einem Schwamm auf ein Bret, breitet ſie wohl darauf aus, tunkt ſie mit dem Schwamm recht glatt auf, damit ſie nicht runzlicht werden, und läßt ſie hierauf an der Sonne oder bei einem warmen Ofen ſchnell troknen.

Wenn aber die Spizen ſehr ſchmuzig oder gar roth ſind, werden ſie auf folgende Art wieder ſchwarz gemacht: Man nimmt blaue Braſilienſpäne, Hausblaſen und Gummi jedes für 2 oder 3 Kreuzer, ſtoßt die beide leztere Stüke klein, thut alles in einen neuen glaſirten Hafen, gießt Waſſer darüber, dekt es zu, und läßt es ein wenig ſieden, doch daß es nicht überlauft, ſo wird eine röthliche Farbe daraus, welche man abkühlen läßt, und zum aufſchlagen braucht, wie oben geſagt worden iſt.

Schwarzen krauſen Flor wieder zuzurichten.

Zuerſt kehrt man den Flor wohl aus, beizt ihn

ihn dann in einer ſchwarzen Neſtlers (Seklers) Farbe, drukt ihn wieder gut aus, ſchlägt ihn zwiſchen den Händen, wie man Wäſche auszuſchlagen pflegt, damit das glänzende Waſſergeblas heraus kommt. Wenn er nun recht ſchwarz iſt, ſchlägt man ihn fein gleich auf ein rundes Wellholz, troknet indeſſen immer mit einem Schwämmlein oder ſchwarzen Tüchlein die Bläschen auf, und läßt ihn an der Sonne oder bei einem warmen Ofen recht durchaus troken werden.

Schwarzen glatten Flor zuzurichten.

Man färbt den Flor mit Seklersſchwärze, und klopft ihn in den Händen ebenfalls glat ab, ſchlägt ihn dann mit einem Schwämmlein auf ein Bret, drukt ihn wohl auf, daß er glat wird, troknet die aufſteigende Bläslein mit dem Schwamm wieder ab, und läßt ihn, ſo geſchwind es ſeyn kan, troknen.

Weiſen ſeidenen Flor zu waſchen.

Den weiſen Flor, der abgetragen oder entfärbt iſt, weicht man über Nacht in Milch ein, und ſchabt dazwiſchen venetianiſche Saife recht klein, damit ſie bald vergehen kan. Wann der Flor nun 1 oder 2 Tage ſo geſtanden iſt, keitſche (knauze) man ihn wohl in der Milch, damit die darein geſchnittene Saife recht durchdringt, und den Schmuz heraus zieht, reibt ihn aber ja nicht mit den Händen, damit ſich der Flor nicht ſchiebt, gießt dann friſches Waſſer

dar-

darüber, ſchabt wieder Saife darein, und läßt es über Nacht ſo ſtehen, und drukt ihn hierauf wieder wie zuvor aus. Diß wird ſo lang wiederholt, bis man ſieht, daß der Schmuz heraus iſt. Alsdann legt man ein naſſes Tüchlein in einen kleinen Korb, breitet den naſſen Flor darinn wohl aus, thut etwas Schwefel in einen Tiegel, und ſezt denſelben in ein hohes Gefäß, welches mit einem vierfachen Tuch wohl zugedekt wird. Nach dieſer Zubereitung zündet man den Schwefel in dem Tiegel an, ſezt das naſſe Körblein mit dem Flor darüber, läßt es ſo brennen, und wohl verdekt ſtehen, bis man nach einer guten Weile glaubt, daß es genug ſeie. Nimmt man nun das Körblein heraus, ſo wird der Flor wieder Schneeweis ſeyn. Hierauf wird der Flor fein gleich auf ein Bret oder Tuch ausgeſpannt, eine weiſſe Stärke gekocht, ein Schwamm darein getunkt, der Flor damit auf das Bret gedrukt und getroknet. Sollten ſich von der Stärke Bläslein zeigen, ſo können ſie mit einem feuchten Schwamm herausgezogen werden.

Weiſen härnen Flor und Gaß zu waſchen.

Wenn das Stük groß iſt, ſchlägt man den Flor etlichemal aufeinander, ſchabt aber dazwiſchen allezeit ganz klein venetianiſche Saife, thut ihn ſo in eine zinnerne Schüſſel, gießt laulichtes Waſſer darüber, legt noch ein doppeltes Tüchlein darauf, beſchwert es mit etwas, daß es ſich gleichſam einpreßt, und läßt es über Nacht weichen.

chen. Inzwiſchen kan man das Waſſer ab, und wieder anderes laulichtes Waſſer darüber gieſſen. Am andern Tag drukt man den Flor, wie den von Seide aus, und wiederholt diß einigemal. Statt der Milch und kaltem Waſſer mus das Waſſer bis zulezt laulicht ſeyn. Wenn kein Schmuz mehr daran iſt, läßt man ihn über Nacht in kaltem Waſſer liegen, alsdann wird er wie der Seidene Flor geſchwefelt. Er mus auch ſo aufgeſchlagen, überhaupt aber dabei wohl Achtung gegeben werden, daß man den Flor nicht ſchiebt, oder Löcher hinein reißt.

Flor und Seidenfilet zu waſchen auf andere Art.

Man legt den Flor zuſammen, ſchlägt ihn ganz weitläuftig zu Faden, und weicht ihn in laues Regenwaſſer ein. In ein beſonderes Schüſſelein ſchneidet man venetianiſche Saife, und ſchüttet ſiedendes Waſſer daran, daß es einen diken Brei gibt. Mit diſem Saifenbrei wird der Flor beſtrichen, geknauzt (geknetet) und ausgedrukt. Alsdann beſtreicht man ihn wieder mit Saifenbrei, gießt ein wenig wärmeres Regenwaſſer daran, knauzt, und drukt ihn aus. Auf diſe Art wird der Flor 4 bis 5mal behandelt. Kein heiſſes Waſſer darf aber nicht daran kommen, ſonſt würde er gelb. Hierauf drukt man ihn aus lauem und zulezt noch aus einigen friſchen Brunnenwaſſern, bis er von der Saife und dem Schmuz vollkommen gereinigt iſt. Zu 20 Ehlen handbreiten Strichen nimmt man

für

für 4 kr. Tragant und für 3 kr. Gummi, beydes ſchön weis, weicht es über Nacht in friſches Waſſer ein, preßt es durch ein Tuch, und knauzt (knetet) den Flor damit. Wer will, kan auch ein wenig Bläu zum Tragant thun. Nach diſem zieht man den Fadenſchlag heraus, legt den Flor in ein Körbchen, thut ein wenig Schwefel auf glühende Aſche, hält das Körbchen mit dem Flor darüber, bis der Schwefeldampf recht herausgeht, und bögelt den Flor noch ganz feucht.

Seidenwäſche.

Die Seidenwäſche hat ihre ganz beſondere Eigenſchaften, ſehr oft wird ſie durch unrechte Behandlung ganz verdorben. Vielen Frauenzimmern, die dieſes Buch benuzen, dürfte es daher nicht unangenehm ſeyn, wenn wir hier die rechte Art anzeigen, wie man mit der weiſſen ſowohl als gefärbten Seidenwäſche verfahren müſſe, wenn ſie nicht nur wieder ſauber hergeſtellt werden, ſondern auch keinen Schaden nehmen ſoll.

Wir fangen mit der weiſſen Seidenwäſche an, die vorzüglich aus Handſchuhen, Halstüchlein, Strümpfen und Bändern beſteht. Ehe man zum Waſchen ſelbſt ſchreitet, mus zuvor die Zugehör bereitet werden. Man füllt nemlich einen etwa zweimäſſigen innen glaſirten Hafen mit Regen- oder Fluswaſſer, wirft 3 Loth klein geſchabte oder geſchnittene venetiani-

ſche Saife darein, ſezt es an das Feuer und läßt es eine Viertelſtunde kochen, alsdann wird es von dem Feuer weggeſtellt, 2 Loth weiſſer Speiszuker dazu gethan, und mit einem reinen Hölzlein ſolang durcheinander gerührt, bis es vollkommen zu Schaum wird. So iſt das Waſſer auf die gehörige Art zugerichtet.

Man weicht nun die Wäſche in einem etwas warmen Waſſer einige Stunden ein, damit ſich das Unreine auflößt, und nachher leichter weggeht, alsdann wird ſie herausgenommen, das Waſſer davon ausgedrukt, und in einem andern gewöhnlichen Saifenwaſſer ſubtil gewaſchen, nach diſem auf einen ſaubern Tiſch gelegt, und mit der flachen Hand das Waſſer herausgeſtrichen. Damit diſes Saifenwaſſer vollkommen davon kommt, mus ſie einigemal mit friſchem Waſſer abgeſpült, und mit der Hand wie zuvor ausgedrukt, aber nicht gewunden worden. Wann diß geſchehen iſt, wird die Wäſche in das oben angezeigte ſchon in Bereitſchaft ſtehende warme Saifenwaſſer oder Schaum gethan, und noch einmal darinn rein gewaſchen, dann das Waſſer auf dem Tiſch mit der flachen Hand ſubtil abgeſtrichen, mit friſchem Waſſer abgeſpühlt und zum troknen aufgehängt. Wann ſie zur Hälfte troken iſt, nimmt man ſie herab, legt ſie auf einem Tiſch gleich, und rollt ſie mit einem Walk- oder Mangholz nach dem Faden, bis ſie beinahe troken iſt, ſie bekommt dadurch auch einen ſchönen Glanz. Die Zubereitung der ſeidenen Strümpfe werden wir nachher beſonders anzeigen.

Weiſ-

Weiſſe ſeidene Wäſche auf andere Art zu waſchen.

Man ſchabt ein halbes Pfund gewöhnliche und 4 Loth venetianiſche Saife dünn, mengt ein Quint pulveriſirten Weinſtein darunter, und bearbeitet es hernach mit den Händen wie einen Taig. Geht aber die Miſchung wegen Trokenheit der Saife nicht gut von ſtatten, ſo nimmt man ſoviel nöthig Waſſer dazu, damit alles gehörig durcheinander kommen kan. Alsdann wird die Maſſe in eine ſelbſt beliebige bequeme Form gebracht und getroknet. Dieſe Maſſe wird bei der ſeidenen Wäſche ſtatt der gewöhnlichen Saife gebraucht. Die Wäſche wird davon nicht nur auf eine leichte Art ſchön, daß man des vielen und allzuſtarken Reibens, welches die Seide wegen ihrer Feinheit nicht ausſtehen kan, auch anderer Mühe, die man ſonſt nöthig hat, überhoben iſt, ſondern es benimmt auch alle Schmuz- und Fettfleken und andere Unreinigkeiten, beſonders iſt diſe Saife bei'm Waſchen der ſeidenen Strümpfe ſehr bequem und nüzlich. Wenn nun alles ordentlich gewaſchen, gehörig mit friſchem Waſſer abgeſpült, auch jedesmal das Waſſer auf die ſchon angezeigte Art davon gedrukt worden iſt, wird ein anderes friſches Waſſer in Bereitſchaft gehalten, worinn nach Verhältniß der Wäſche viel oder wenig Speiszuker aufgelößt worden iſt. In diſes Waſſer wird das Gewaſchene, damit es eine Feſtigkeit bekommt, noch einmal gethan, nach

einer Weile wieder herausgenommen, ausgedrukt, getroknet und vollends durch Bögeln oder Mangen zubereitet.

Seidene Strümpfe wieder ſchön weis zu machen.

Wann die Strümpfe auf die vorbeſchriebene Art gut gewaſchen, und von der Saife gereinigt ſind, dürfen ſie nicht getroknet, ſondern müſſen nach dem Waſchen zurük gelegt werden. Hierauf wirft man 3 bis 4 Meſſerſpizenvoll pulveriſirten Schwefel auf eine Glutpfanne mit glühenden Kohlen, und hält die noch naſſe Strümpfe darüber, wobei man aber das Umwenden derſelben nicht vergeſſen darf, weil ſie ſonſt nur auf der einen Seite weis, und auf der andern gelblicht werden. Durch diſen Schwefeldampf werden die Strümpfe in der gröſten Geſchwindigkeit zu einer ſo ſchönen Weiſe gebracht, daß es gewis auf keine andere Art möglich iſt. Nach diſem legt man die Strümpfe auf ein reines weis leinenes Tuch, bringt ſie auf demſelben in eine Gleichheit, damit die hintere Nath in eine gerade Linie zu liegen kommt, hängt ſie nun auf, und läßt ſie halb troknen, nimmt ſie dann wieder ab, und mangt ſie auf einem reinen und gleichen Tiſch oder Bret, worüber aber kein Tuch gebreitet ſeyn darf, hiebei iſt vorzüglich darauf zu ſehen, daß ſich nichts übereinander begibt, welches ſonſt Falten und Runzeln verurſachen möchte. Nach dem Mangen werden ſie noch einmal aufgehängt, ehe ſie aber noch ganz troken

ken ſind, wieder abgenommen, auf einen mit einem Tuch bedekten Tiſch gebreitet, und mit einem heiſſen Bögeleiſen gebögelt. Diß geſchieht aber nicht ganz, ſondern man bögelt die Strümpfe nur bis an die Hälfte des Beins oder bis zum Anfang der Waden auf beiden Seiten, hierauf wird das Bögeleiſen feſt aufgeſtellt, mit der linken Hand aber der Strumpf angezogen, und das noch übrige gänzlich hinaus gebögelt. Um die weis ſeidene Strümpfe gänzlich herzuſtellen, und ihnen einen rechten Glanz zu verſchaffen, legt man ſie noch einmal auf einen Tiſch oder Bret, welches aber nicht bedekt ſeyn darf, und überbögelt ſie auf demſelben mit einem heiſſen Bögeleiſen zum leztenmal.

Hierdurch werden die ſeidene Strümpfe, wenn ſie auch noch ſo übel ausſehen, wieder ſo in Stand geſezt, daß ſie den neuen vollkommen gleichen.

Graue und andere gefärbte ſeidene Strümpfe dürfen weder im Liegen noch im Aufhängen zu den weiſſen kommen, ſonſt ziehen ſie den Schwefel an ſich und bekommen Fleken, ebenſowenig darf man ſolche gefärbte Strümpfe mit heiſſem Waſſer einweichen, im übrigen aber kan man ſie im Waſchen und der übrigen Zubereitung wie die weiſſe behandeln. Daß ſie nicht geſchwefelt werden, verſteht ſich von ſelbſt. Bei'm Waſchen der ſchwarz ſeidenen Strümpfe kan man etwas braunes Bier unter das Saifenwaſſer miſchen. Sie erhalten dadurch mehr Glanz und Schwärze. Zulezt werden ſie ebenfalls wie

andere ſeidene Strümpfe mit hellem friſchem Waſſer abgeſpühlt.

Gefärbte ſeidene Kleider zu waſchen.

Hievon ſind blos die grüne oder grüngeſtreifte ausgenommen, weil ſie eine beſondere Behandlung erfordern, die wir nachher ebenfalls anzeigen werden.

Diſe Anweiſung betrift nicht nur alle Arten Taffent, ſondern auch Kriſet, Damaſt, Schweizerzeug, einfärbig, geſtreift und geblümt.

Ehe die Kleider gewaſchen werden, mus man die etwa darinn befindliche Oel- Fett- und andere Fleken herauszubringen ſuchen, denn ſonſt kan man ſich aller bei der Wäſche angewandten Mühe ungeachtet doch nichts ſchönes verſprechen. Die Art, wie diß geſchieht, wird nachher beſonders folgen. Wollte man blos einen Fleken ausmachen, ohne das Kleid zu waſchen, ſo geht diß darum nicht wohl an, weil der Ring von der Ausdehnung des Flekens immer bleiben wird, wenn man ſchon auch den Fleken ſelbſt entweder troken oder naß ausmacht. Sind aber Wein- Urin- und andere dergleichen Fleken an ſolchen Kleidern, wovon die Farbe gänzlich abgefreſſen, und an deren Statt eine ganz andere Farbe iſt, ſo darf man ſich keine unnöthige Mühe machen, denn dergleichen Fleken werden nimmermehr heraus zu bringen ſeyn, weil nicht nur die Seide ſondern auch die Farbe fein und ſubtil iſt. Um aber dergleichen beſchädigte Kleider nicht ganz

weglegen zu dürfen, kan man ihnen eine andere Farbe geben, und zu diſem Endzweck bei der Seidenfärberei das weitere nachſehen.

Hier werden wir alſo nichts weiter zeigen, als wie die beſchmuzte ſeidene Kleider von allen Unreinigkeiten zu ſäubern, und wieder vollkommen ſchön und gut herzuſtellen ſind. Ehe man irgend etwas mit der Wäſche ſelbſt vornehmen kan, mus folgende Saife verfertigt, und in Bereitſchaft gehalten werden. Man thut 8 Loth zuvor dünn geſchabte venetianiſche Saife auf einen reinen Teller und mengt folgendes darunter: eine halbe Meſſerſpize pulveriſirten Grünſpan, ebenſoviel fein geſtoſſenen Weinſtein, Terpentingeiſt und Oleum Tartari per Deliquium (Weinſteinöl) von jedem 12 Tropfen, und 40 Tropfen deſtillirten Zitronenſaft. Diß alles arbeitet man mit den Händen rechtſchaffen durcheinander, bringt es hierauf in eine beliebige Form, und behält es zum Gebrauch auf.

Es mag nun der Seidenzeug entweder einfärbig, geſtreift oder geblümt ſeyn, ſo wird vor dem Wäſchen eine kleine Probe damit vorgenommen. Diſe beſteht darinn, daß man ihn an einer Eke in warmes Waſſer bringt, mit der Saife beſtreicht, auswaſcht, und wieder troknen läßt; daraus läßt ſich deutlich ſehen, wie weit man ſich auf die Farbe verlaſſen darf. Sieht man, daß ſich die Farbe nicht hält, ſo wird zu dem Waſchen nur friſches Waſſer genommen, und die vorſtehende Saife gebraucht. Sind die Farben von guter Art, dabei aber vielerlei in

einander vermengt, ſo kan dazu ein warmes Waſſer und venetianiſche Saife ohne etwas anders gebraucht werden. Zu aller gefärbten Seidenwäſche darf man durchaus kein heiſſes, vielweniger ſiedendes Waſſer oder eine Lauge nehmen, ſondern nur ein klein wenig warmes Regenwaſſer, ſoviel man nach Verhältniß der Wäſche nöthig hat. Die erſt angeführte Saife iſt wie eine andere gewöhnliche dabei zu gebrauchen. Iſt es nun mit der gehörigen Vorſicht gelind durchgewaſchen, ſo wird das Waſſer davon gedrukt, aber nicht ausgewunden. Hat man diſes Verfahren zwei⸗ bis dreimal wiederholt, ſo wird auch die Wäſche ohne die geringſte Beſchädigung der Farbe wieder rein und ſchön ſeyn. Nothwendig aber müſſen die Kleider zuvor getrennt, und das Futter heraus gethan werden, ſonſt könnte die hier und da untergelegte Steifleinwand den Leim von ſich geben, und Fleken in dem Seidenzeug machen. Damit aber die Wäſche nicht lange in der Näſſe liegen darf, wodurch ſich die Farben auflöſen und auslaufen, ſo mus ein anderes reines Waſſer bereit gehalten werden, worinn nach Beſchaffenheit der Umſtände, und nachdem man den Seidezeug ſteif oder nicht ſteif haben will, Speiszuker aufgelößt iſt. In diſes Waſſer wird das Gewaſchene gelegt, und von der darinn befindlichen Saife gereinigt (ehe es in diſes Waſſer gethan wird, kan es auch zuvor in friſchem Waſſer ausgeflößt werden). Alsdann drukt man das Waſſer aus der Wäſche, und hängt ſie zum

troknen auf, feuchtet ſie nach diſem mit ein wenig reinem Waſſer an, damit die Streife und Fäden der Seide wieder gleich zu liegen kommen, und bögelt ſie hierauf, wie diß jedem Frauenzimmer, das mit der Wäſche umzugehen weißt, bekannt iſt.

Um alles deſto deutlicher zu machen, wollen wir hier eine bequeme Art anführen, wie man bei'm Waſchen eines ſeidenen Kleids verfahren kan. Von einem Frauenzimmerrok, zum Beiſpiel, trennt man nicht nur das Futter, ſondern zerlegt auch alle Theile, die mit einer Nath zuſammengefügt ſind. Während diſer Beſchäftigung bringt man die Saife, wie man ſie nöthig hat, zu Stand. Diſe wird klein geſchnitten, in ein ſauberes mit Waſſer angefülltes Gefäß gethan, zum Feuer geſtellt, und ſo lang gekocht, bis ſie ſich mit dem Waſſer vereinigt, und ein ſchaumigtes Weſen erhalten hat. Alsdann legt man ein reines weiſſes Tuch auf den Tiſch, auf daſſelbe einen Theil oder ein ſogenanntes Blatt des zertrennten Roks, nimmt eine ſubtile hierzu beſonders eingerichtete Bürſte, gießt etwas von dem gekochten Saifenwaſſer darauf, breitet daſſelbe mit der Bürſte aus, und ſucht durch vielfältiges geſchwindes Hin- und Herfahren der Bürſte unter einem ſtarken Schaum das Unreine aufzulöſen und wegzubringen. Nachher wird es ſo oft durch friſche Waſſer gezogen und abgeſpült, bis keine Saife mehr daran iſt. Damit das Waſſer davon kommt, legt man's zuſammen, und drukt es ſoviel möglich mit den Hän-

den aus. Hierauf nimmt man noch ein Tuch, ſchlägt das naſſe Stük darein, rollt es auf ein Holz, und mangt es einigemal durch, diß verurſacht, daß ſich das Waſſer aus dem gewaſchenen weg, und in das Tuch zieht. Auf gleiche Art verfährt man auch mit den andern Theilen oder Blättern, die man dann aufhängt, und troknen läßt. So können alle ſeidene Kleider, Weſten, Kontuſche, Bänder ꝛc. wenn ſie auch noch ſo beſchmuzt ſind, ſchön und gut gewaſchen werden.

Grüne oder grün geſtreifte ſeidene Kleider zu waſchen.

Sie müſſen durchgängig eben ſo wie die zuvor angeführte behandelt werden, nur iſt die Bereitung der zur Reinigung dienlichen Mittel verſchieden. Diſe beſteht aus folgendem: 1 Loth ungelöſchten geſtoſſenen Kalch, halb ſoviel gröblich geſtoſſenen Salmiak, ein halb Quint fein geſtoſſenen Grünſpan, und 4 Loth wohlabgezogenen Weingeiſt läßt man zuſammen an der Sonne oder bei einem warmen Ofen einige Tage deſtilliren. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man einen Vierling (8 Loth) venetianiſche Saife, ſchabt ſie klein, miſcht von obigem Spiritus ſoviel als nöthig iſt, darunter, und läßt es ein wenig liegen, damit es troken wird. Mit dieſer Saife und allem übrigen verfährt man wie bei den andern ſeidenen Kleidern.

Sollte jemand die Sache in Zweifel ziehen, ſo kan zum Beweis geſchwind eine Pro-

be

be angeſtellt werden: Man nehme ein Stükchen grünen Seidenzeug, und beſtreiche ihn mit Vitriolgeiſt, ſo wird der beſtrichene Ort plözlich blau, nimmt man hernach vom Salmiakgeiſt oder dem oben angezeigten, ſo wird der Zeug eben ſo geſchwind wieder grün werden, und auch ſeine vorige Dauer behalten.

Halstücher, welche von Gold, Silber und Seide geſtikt ſind, ſauber zu waſchen.

Man ſpannt ein weiſſes Tuch in eine ungefähr 7 Viertel breite Rahme. Alsdann wird das beſchmuzte Halstuch oder auch etwas anders diſer Art auf das weiſſe Tuch hübſch gerad ausgebreitet, und mit weiten Stichen darauf genäht und befeſtigt. Hierüber wird nun wieder ein weiſſes leinenes Tuch genäht, doch ſo, daß das mittlere die Nath von demſelben nicht berührt, und alles glat angezogen iſt. Dann legt man die Rahme auf einen Tiſch, befeuchtet die Tücher wohl mit Regenwaſſer, und läßt es hernach eine halbe Stunde liegen, damit ſich der Schmuz erweicht. Zum Saifenwaſſer nimmt man 2 Loth klein geſchnittene venetianiſche Saife, thut ſolche in ein neues innen glaſirtes Gefäß, ſchüttet 4 Maas Regenwaſſer darüber, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Darauf wird es wieder vom Feuer genommen, ein Loth feiner Kanarienzuker in das Gefäß gethan, und mit einem Holz umgerührt, damit

es

es ſchaumigt wird, dann auf folgende Art daraus gewaſchen: Man beſtreicht das ſchon bereit liegende angefeuchtete Tuch mit diſem Saifenwaſſer wohl, reibt und waſcht es mit der flachen Hand aufs beſte, ſtreicht zulezt den aufgelößten Schmuz davon, und wiederholt das Beſtreichen mit diſem warmen Saifenwaſſer und Waſchen auf der nemlichen Seite noch einmal. Dann wird die Rahme umgewendet, die andere Seite gleich der erſten zweimal gewaſchen, hierauf die obere Leinwand davon gethan, das Halstuch mit friſchem Waſſer begoſſen, daß die Saiſe und alles unreine wegkommt, und diß ſo lang wiederholt, bis das Waſſer ganz hell davon ablauft. Nun wird das Waſſer mit der flachen Hand ſubtil davon geſtrichen, die Rahme an einen reinen ſchattigten Ort geſtellt, und das gewaſchene Halstuch, oder was es ſonſt iſt, an der Luft getroknet. Wann diß geſchehen iſt, wird es mit Vorſicht, damit es keinen falſchen Bug oder Falte gibt, von der Rahme abgelößt. Nun iſt es fertig, und hat auch die gehörige Steife wieder erhalten.

Damaſt und Taffentbänder von allen Farben zu waſchen.

Ein halbes Loth feinen Tragant ſtoßt man in einem Mörſel, thut ihn in ein Geſchirr, ein Maas warmes Waſſer darüber, und läßt es einige Stunden ſtehen. Hierauf nimmt man 2 Loth kleingeſchnittene venetianiſche Saife und

und 4 Loth Regenwaſſer in ein inwendig glaſſirtes Gefäß, läßt es eine halbe Stunde bei einem gelinden Feuer kochen, und ſezt es nach deren Verfluß wieder weg; hiezu kommt noch ein kleiner Eßlöffel voll fein geſtoſſener Kanarienzuker, ebenſoviel geläuterter Honig, und das Weiſſe von einem Ey. Diß wird ſo lang untereinander gerührt, bis es einen puren Schaum abgibt. So iſt das Saiſenwaſſer fertig.

Die Wäſche mus man zuerſt in ein friſches Waſſer legen, dann auf einem ſaubern glatten Tiſch ausbreiten. Man kan auch weiſſe reine Leinwand auf den Tiſch breiten, und den Zeug darauf legen. Die Wäſche wird nun mit dem vorbeſchriebenen Schaum wohl beſtrichen, hierauf mit einem Stükchen Flanell ſubtil gerieben, dann umgewendet, und auf der andern Seite eben ſo behandelt, damit ſich das Unreine auflößt und weggeht. Hierauf wird es mit lauem Waſſer, damit die Saiſe davon kommt, abgeſtrichen, in friſchem Waſſer ausgeſchwenkt oder abgeſpült, das Waſſer davon gedrukt, alsdann mit den Händen nach dem Faden wieder gerade gezogen. Damit die einmal vorgenommene Bemühung nicht vergebens iſt, wird die Reinigung der Wäſche durch das Saiſenwaſſer mit Abreibung des Flanells ſowohl als das Abflöſen mit friſchem Waſſer noch einmal wiederholt. Nach diſem legt man auf ein anderes trokenes weiſſes leinenes Tuch den Damaſt auf die rechte Seite, beſtreicht die linke oder obere Seite, welche oben zu liegen kommt, mit der flachen Hand von dem im Waſſer aufgelößten und in

Be-

Bereitſchaft ſtehenden Gummitragant, und läßt es hierauf an einem ſchattigten Ort in der freien Luft ausgeſpannt troknen. Zulezt legt man das Gewaſchene zwiſchen zwei weis leinene Tücher, und mangt es. Auf diſe Art bekommt es einen ſchönen Glanz, und iſt von neuem Damaſt oder Taffentbändern wenig zu unterſcheiden.

Drap d'Or und Drap d'Argent rein zu waſchen.

Man nimmt nach Belieben Marien- oder Frauenglas, calcinirt (brennt) es in einem Schmelztiegel eine Viertelſtunde, und ſtoßt es in einem Mörſel zu einem zarten Pulver.

Sind die goldene Blumen an dem Drap d'Or angeloffen, ſo müſſen ſie mit einem weichen wohl abgearbeiteten Rehleder nach dem Faden ſubtil abgerieben, und gleichſam polirt werden. Das Drap d'Or kan übrigens gewaſchen, geſteift und zwiſchen weiſſen leinenen Tüchern gemangt werden, wie die gegebene Anweiſung zum Waſchen des Damaſts weiter lehrt.

Die ſilberne Blumen an dem Drap d'Argent mus man mit dem vorgemeldten Marienglaspulver mit einem Zahnbürſtchen abbürſten, mit weichem Rehleder wie die goldene Blumen abwiſchen, und endlich mit dem Bürſtchen noch einmal ſauber ausbürſten. Auf diſe Art werden die ſilberne Blumen nicht allein von dem beſchmuzten ſondern auch von dem angeloffenen gereinigt.

Steife auf ſeidene Zeuge.

Ein reines irdenes Geſchirr, das ungefähr ein Maas hält, füllt man mit Waſſer, thut eine Handvoll Pergamentſpäne, (die bei Verfertigung des Pergaments abfallen) darein, ſezt es an das Feuer und läßt es ſo lang kochen, bis ſich die Späne ſezen, und zu Boden fallen, welches anzeigt, daß ſie genug gekocht haben. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man es vom Feuer weg, und ſtellt es an einen Ort, damit ſie ein wenig abkühlen können. Alsdann ſeiht man's durch ein ſauberes Tuch in ein anderes reines Gefäß, und ſchaft das im Tuch zurükgebliebene weg. Bei'm Gebrauch diſes Waſſers darf man nicht befürchten, daß es eine Farbe im geringſten beſchädige oder verdunkle, ſondern es kan bei jeder Gelegenheit mit dem beſten Erfolg benuzt werden. Es mus aber immer, wenn man's gebrauchen will, etwas warm ſeyn, denn ſonſt iſt es eine Sulze, mit welcher man nicht fortkommen kan. Es iſt zu allen Farben dienlich, mithin findet keine Ausnahme der Zeuge oder Bänder ſtatt. Der Zeug alſo, welcher eine Steife erhalten ſoll, wird auf einem reinen Tiſch ausgebreitet, ein ſauberer Schwamm mit dem Pergamentwaſſer angefeuchtet, der Zeug überal damit beſtrichen und getroknet. Damit die Steife nicht etwa zu ſtark und alſo mehr ſchädlich als nüzlich wird, ſo iſt es gut, wenn man das Waſſer zuvor unterſucht. Zu diſem Endzweck kan man etwas weniges damit beſtrei-

chen,

chen, und darauf troknen laſſen. Sieht man, daß es zu ſteif iſt, ſo wird das Waſſer durch Zugieſſung von ein wenig reinem warmen Waſſer geſchwächt. Um auch einen Glanz zu bekommen, wird der zum troknen aufgehängte Zeug, wann er beinahe zur Hälfte troken iſt, wieder abgenommen, in ein feines reines Tuch eingeſchlagen, und in demſelben gemangt, gleich darauf aber, ehe es alle Feuchtigkeit verlohren hat, mit einem heiſſen Begeleiſen ausgebögelt, und dadurch der Glanz bewirkt.

Gefärbte ſeidene Zeuge und Bänder auf das beſte zu conſiren und zuzurichten.

Wenn man gefärbte Seidenzeuge oder Bänder conſiren will, mus man zuvörderſt wohl auf die Farbe ſehen, ob ſie ſich im Waſſer verändert oder nicht. Iſt es nun eine Farbe, die beſtändig bleibt, ſo kan man den Schmuz in einem laulichten Waſſer mit guter venetianiſcher Saife auswaſchen, und wieder troknen laſſen. Iſt es aber eine Farbe, die nicht hält, ſo nimmt man Broſamen von Rokenbrod, welches von der erſten Hize aus dem Bakofen kommt, es mus noch ſo warm ſeyn, daß man's kaum mit der Hand halten kan. Diſes Brod ſchneidet man entzwei, und nimmt geſchwind das weiche oder die Broſamen heraus, legt ſie auf die Schmuzfleken, und läßt ſie ſo lang darauf, bis ſie kalt ſind, legt dann wieder warmes Brod darauf, bis ſich die Schmuzfleken ausgezogen haben. Wann diß geſchehen iſt, weicht man

von

von dem ſchönſten weiſſen Tragant 2 Tage in friſches Brunnenwaſſer, daß er ſchön lauter wird, und preßt ihn nach deren Verfluß durch ein ſauberes Tüchlein, damit das Unreine wegkommt. Wann der Tragant nun ſo zubereitet iſt, ſo mus man ein glattes Glas zu bekommen trachten, wäre aber diſes zu klein, ſo nimmt man ein reines glattes Bret von weichem Holz, das dazu gros genug iſt, benezt das, was man conſiren will, mit einem in dem Tragant angefeuchteten feinen Bürſtlein recht durchaus, und ſtreicht es recht glat auf das Bret, daß es keine Runzeln gibt, alsdann waſcht man das Bürſtlein im Waſſer wieder ſauber aus, troknet es mit einem Tuch, ſtreicht damit den noch auf dem Zeug hin- und her klebenden Tragant ab, damit es keine Fleken gibt, und läßt es ſo an einem ſchattichten Ort durchaus troknen, bis es ganz hart wird. Will man aber Bänder conſiren, ſo nimmt man ſie, wenn ſie noch ein klein wenig feucht ſind, vom Bret, legt ſie zwiſchen gutes Schreibpappier, und troknet ſie mit einem Bögeleiſen vollends auf. Das Bögeleiſen darf aber nicht zu heis ſeyn, ſonſt verlieren ſie ihre Farbe.

Die alte Farben aus den ſeidenen Zeugen und Halstüchern zu waſchen, daß ſie wieder gefärbt werden können.

Vier Hände voll Kleien, 2 Loth klein geſchabte Saife, ein halbes Loth Potaſche und 6 Maas friſches reines Waſſer kocht man zuſammen eine halbe Stunde, nimmt es hernach vom Feuer,

und läßt es eine Stunde ſtehen, alsdann wird der Zeug in diſem Waſſer gewaſchen, daſſelbe in einem andern Saifenwaſſer wiederholt, in kaltem Waſſer abgeſpühlt, in die Sonne gebreitet und getroknet. Auf diſe Art wird die Farbe ausgezogen oder vielmehr gewaſchen. Man kan ſie hernach wieder färben, wie man will.

Eine Maſſe zu verfertigen, womit alle Fett- Schmalz- und Oelfleken aus der Seide gezogen werden können.

Dieß dient nicht nur zu allen ſeidenen Zeugen, ſondern auch zu ſeidenen Strümpfen, um alle Fettfleken troken damit auszupuzen: Zu diſer Maſſe nimmt man 3 Loth bezeichnete Siegelerde, ebenſoviel weiſſen Romaniſchen Bolus, beides zu einem Pulver geſtoſſen, und von gut abgezogenem Weingeiſt ſoviel, daß die beide andern Stüke wohl damit angefeuchtet werden können. Diſe Dinge miſcht man wohl untereinander, drukt die Maſſe in eine ſelbſt beliebige Form, legt ſie an die Sonne oder auf einen warmen Ofen, und läßt ſie austroknen. Von diſer Maſſe wird eines Meſſerrüken dik auf den Fleken geſchabt oder gerieben, hierauf mit einem heiſſen Bögeleiſen oder blechenen Löffel, worinn einige glühende Kohlen ſind, an dem Ort des Flekens hin- und hergefahren, damit ſich derſelbe auflößt, das Pulver, bis es wieder kalt iſt, darauf liegen gelaſſen, dann der Ort gerieben, und mit einer Bürſte ſauber ausgebürſtet. Sollte der Fleken nicht auf einmal herausgehen wollen, ſo

wiederholt man eben diſes Verfahren noch zwei- bis dreimal, da ſich dann derſelbe ohne Schaden oder Verlezung der Farbe ganz verlieren wird.

Fleken aus Kleidern zu bringen.

Pulver zu machen, womit alle Fettfleken, aus ſeidenen Zeugen, Sammet und feinem wollenen Tuch ausgemacht werden können.

Sechs neue Köllniſche Tabakspfeifen, Zimmet, Gewürznelken und Muſcatblüte von jedem diſer 3 Stuke 3 Meſſerſpizen voll ſtoßt man zuſammen in einem Mörſel, und ſiebt es durch ein leinenes Tuch oder ein feines Haarſieb. Von diſem Pulver ſtreut man eines Meſſerrüken dik auf die Fleken, bedekt es wohl mit einem Papier, und hält ein warmes Bögeleiſen einige Minuten ſubtil darüber. Hierauf thut man das Pulver von dem Fleken weg, ſtreut wieder friſches darauf, und verfährt ſo wie das erſtemal damit. Wann das Pulver wieder weg iſt, bürſtet man den Ort wohl aus, und ſtreicht ihn mit einem Stüklein Brod, ſo wird man nichts mehr ſehen. Wären aber ſolche Fleken, ſie mögen nun von Schmalz, Pech, Wachs, Oel oder Fett herrühren, ſchon lang in den Kleidern, und vollkommen eingetroknet, ſo darf man nur ein paar Tropfen gutes Baumöl darauf thun, hierauf gelind gegen einander reiben, und ein paar Minuten liegen laſſen, ſo werden dadurch die Fle-

ken wieder friſch, und können mit eben diſem Pulver vertrieben werden.

Waſſer, Wein- und Urinfleken aus ſeidenen Kleidern ſauber auszuziehen.

In ein ſauberes Glas oder eine Bouteille thut man ein halbes Maas Regenwaſſer, 2 Loth feine Lindenaſche, ein halb Loth Cryſtall Minerale und ein halb Quint Magiſterium Margaſiti, rüttelt diß alles wohl untereinander, bindet das Glas wohl zu, deſtillirt es 14 Tage an der Sonne, oder läßt es ebenſolang auf einem warmen Ofen ſtehen. Hierauf wird es durch ein Fliespappier in ein ſauberes Glas geſeiht, damit das Waſſer ſchön wird, und diſes Glas gut zugebunden. Mit diſem Waſſer benezt man die Wein- oder Urinfleken, läßt ſie im Schatten troknen, wiederholt diß zweimal, legt ein Pappier darüber, und bögelt es mit einem warmen Bögeleiſen glat. Mit dergleichen ſich immer mehr einfreſſenden Fleken darf man's aber nicht lang anſtehen laſſen, ſonſt bringt man ſie nicht mehr ganz heraus.

Rus- Schuhwichſe- und Wagenſchmierfleken aus ſeidenen Kleidern zu bringen.

Man beſtreicht die Fleken zuerſt mit gutem Baumöl, wiſcht nach einer Weile die Unreinigkeiten, welche ſich durch das Baumöl aufgelößt haben, mit einem Stükchen weiſſen Flanell ab, und wiederholt diß noch einigemal, bis von dem Schuhwachs oder der Wagenſalbe nichts

mehr

mehr zu ſehen iſt. Auf diſe Art wird ein Oelfle-
ken daraus, welcher durch das kurz zuvor ange-
zeigte Fett-Flekenpulver ausgemacht werden kan.

Dintenfleken aus ſeidenen Zeugen zu bringen.

Man nimmt ſtarken weiſſen Weineſſig und warme Aſche, thut es auf den Fleken, reibt ihn wohl, doch aber ſubtil damit, und wäſcht ihn hierauf mit ein wenig gutem Saifenwaſſer aus. So laſſen ſich auch andere Fleken wegbringen.

Oder wenn man die Fleken auf Seidenzeug mit Terpentingeiſt ſchmieret, ſo dämpft diſer Geiſt weg, und nimmt den Fleken auch mit. Nach diſem läßt man den Zeug noch ſo lange in der Luft hangen, bis ſich der Geruch des Terpentins verlohren hat.

Wäre ein ſolcher Flek auf einem Roſenfarben Seidezeug, ſo waſche man denſelben mit Vitriolgeiſt, bis nichts unreines mehr weggeht, dann nehme man friſches Waſſer, gieſſe Benzoetinktur hinein, und lege das Beflekte darein, ſo bekommt es ſeine vorige Farbe wieder.

Alten Sammet zu waſchen, daß er wieder ganz neu ausſieht.

Man nimmt Urin und Waſſer zu gleichen Theilen, ſoviel als man zum Gebrauch für nöthig hält, ſtoßt 4 Loth Stein-Allaun (Alumen Rochä) 2 Loth gebrannte Weinheffe und ebenſoviel Weinſtein wohl untereinander, läßt es in einem Keſſel oder andern dazu tauglichen Geſchirr mit

mit dem Urin und Waſſer eine halbe Stunde ſieden, wirft dann ein wenig Kleien hinein, nimmt hierauf einen andern Keſſel, legt ein vierfach zuſammengelegtes Tuch mit Aſche und Kleien darauf, ſchüttet das in dem erſten Keſſel geſottene nach und nach auf diſes Tuch, und läßt es in das Beken durchlaufen. Wann diß geſchehen iſt, legt man den Sammet in ein Zuberlein, gießt die durchgeſeihte Lauge ein wenig warm darüber, ſo daß der Sammet überal gleich damit benezt wird. Eine Zeitlang hernach waſcht man den Sammet mit flieſſendem Waſſer ab, und läßt ihn im Schatten troknen. Auf diſe Art wird er die Fleken verlieren.

Weichen Sammet wieder ſteif zu machen.

Man nimmt Gummitragant 4 Theile, Arabiſchen Gummi 1 Theil, ſtoßt jedes beſonders, miſcht es dann untereinander, thut es in eine Schüſſel, gießt Waſſer daran, läßt es 24 Stunden ſtehen, kehrt hierauf das leze Theil des Sammets heraus, feuchtet einen Schwamm mit dem Gummiwaſſer an, beſtreicht die leze Seite des Sammets damit, und läßt es troknen.

Schmuzigen und ſtaupigten gefärbten Sammet wieder ſauber und glänzend zu machen.

Man ſpannt den Sammet mit kleinen Nägeln auf ein Bret, damit er in der Reinigung nicht eingehen kan, tunkt dann einen ſaubern

Schwamm in warmes Waſſer, worein zuvor ein wenig venetianiſche Saife gerieben iſt, und überfährt den Sammet ſo lang damit, bis aller Schmuz heraus iſt. Sobald er wieder glat wird, troknet man ihn mit dem Schwamm wieder ſauber ab, und läßt ihn ſo troknen. Wann diß geſchehen iſt, waſcht man den Schwamm in heiſſem Waſſer wieder aus, damit Saife und Schmuz vollkommen daraus kommen. Sobald der Schwamm troken iſt, tunkt man ihn in guten Brantewein, und baizt den Sammet damit ſo oft, bis er wieder recht ſchön wird, nimmt ſich aber dabei wohl in Acht, daß man ihn auf einmal nicht zuviel anfeuchtet, und er jedesmal wieder troknen kan. Hätte man's aber ſchon überſehen, ſo mus man den Schwamm wieder troknen und darauf reiben. — Verfährt man auf die hier angegebene Art, ſo wird der Sammet wieder ſo gut werden, als wenn er neu wäre.

Schwarzen abgeſchoſſenen Sammet auf das ſchönſte wieder zuzurichten.

Daß der ſchwarze Sammet ſehr bald roth und abgeſchabt ausſieht, auch allen Schmuz annimmt, iſt allgemein bekannt. Es iſt ihm auf folgende Art zu helfen: Man ſpannt den Sammet mit kleinen Malernägeln auf ein Bret, damit er nicht eingehen kan, nimmt dann einen ſaubern Schwamm, und tunkt ihn in warmes Waſſer, worinn ein wenig venetianiſche Saife aufgelößt iſt. Mit diſem Schwamm überfährt man den ausgeſpannten Sammet ſo lang, bis der

Schmuz herausgeht, und er wieder glat wird, troknet ihn alsdann wieder ſauber mit dem Schwamm ab, damit er ſich nicht legen kan, und läßt ihn ſo troknen. Hierauf waſcht man den Schwamm in heiſſem Waſſer aus, damit die Saife und der Schmuz völlig heraus kommt. Wann der Schwamm wieder troken iſt, tunkt man ihn in guten Brantewein, und benezt den Sammet damit ſo oft, bis er recht ſchön ſchwarz wird, ſieht ſich aber dabei wohl vor, daß man ihn nicht ſo hart auf einmal nezt, und das aufgeſchnittene dadurch nieder drukt. Hätte man diß allenfalls verſehen, ſo laſſe man den Sammet troknen, und reibe es wieder auf. Iſt man dabei ordentlich nach Vorſchrift zu Werk gegangen, ſo bekommt der Sammet wieder ein ſchönes Anſehen.

Wachsfleken aus gefärbtem Sammet zu bringen.

Einen ſolchen Fleken ſchmiert man mit weiſſer Saife, und legt oder hängt den Sammet mit dem Fleken ſo lang an die Sonne, bis das Wachs von derſelben erweicht worden iſt. Wird es hierauf mit Waſſer gewaſchen, ſo gehen die Fleken heraus. Oder man nimmt gutes Rüken, oder Weisbrod, das fein hart iſt, ſchneidet daſſelbe in der Mitte entzwei, läßt es auf einem Roſt röſten, ſchabt die Aſche und alles unreine davon ab, und reibt die Wachsfleken ſo warm, doch gemach und ſo lang damit, bis man nichts mehr von dem Fleken merkt. Man kan diſe beide

de Mittel bei allen Farben gebrauchen, nur allein die von Karmoſin ausgenommen, denn aus diſer Farbe ſind die Fleken am ſchwerſten zu bringen. Doch kan es auf nachſtehende Weiſe geſchehen: Man breitet nemlich dergleichen von Wachstropfen verunreinigten Karmoſinrothen Sammet auf einer Tafel aus, bedekt die Fleken mit einem zarten leinenen Tůchlein, das mit Regen- oder flieſſendem Waſſer angefeuchtet iſt, nimmt hierauf ein Blech oder eine Blatte von Eiſen, und legt ſolches auf das genezte Tůchlein, ſo wird das Wachs alles heraus kommen, und ſich in das angefeuchtete Tůchlein ziehen.

Allerlei Fleken aus Karmoſin-Sammet zu bringen.

Man bereitet eine Lauge von Rebenaſche, thut in ein paar kleinen Becherlein 1 Loth Alaun darein, und låßt es eine Weile ſo zuſammen ſtehen, ſeiht es durch ein Tuch, nimmt wieder 2 Quint Alaun, ein halbes Quint harte Saife, 2 Quint gewöhnliches Salz, ebenſoviel Salmiac, 1 Quint Scheelwurzſaft und ein halbes Loth Kålbergalle dazu. Diſes alles vermiſcht ſeiht man durch ein leinenes Tůchlein; wo es nöthig iſt, mus man auch naſſe Scharlachwolle und klein geſchnittenes Braſilienholz dazu thun, hierauf alles zum Feuer ſezen, ein wenig kochen laſſen, dann abermal durch ein leinenes Tůchlein ſeihen, ſo hat man ein rechtes Waſſer, womit man alle Fleken aus dem karmoſinfarben Sammet heraus bringen kan.

Fleken aus Purpurfarbem oder Scharlach-Sammet zu bringen.

Man thut etwas Saifenkraut-Saft auf die Fleken, läßt es 2 oder 3 Stunden darüber, und waſcht es hernach mit warmem Waſſer wieder ab. Wäre der Fleken noch nicht heraus, ſo wiederholt man das vorſtehende noch einmal. Wenn aber der Sammet nicht Purpurfarb iſt, nimmt man ein wenig Saife und ein wenig von dem gemeldten Saft, miſcht es wohl untereinander, und reibt den Fleken damit aus.

Alle Schmuzfleken aus dem Sammet zu bringen.

Einige Tropfen Terpentingeiſt gießt man auf ein weiſſes Tüchlein, und reibt den Fleken ſo lange nach dem Strich damit, bis der Schmuz weg iſt.

Einem alten Sammet ſeine erſte Farbe wieder zu geben.

Auf ein halbes Maas Waſſer nimmt man 1 Loth rothe Braſilienſpäne, und ſiedet ſie. Waidaſche wird auch beſonders in einem Hafen geſotten, wohl gerührt, und wann ſie geſotten hat, ſtehen gelaſſen, und dann in ein Glas geſeiht. Will man, daß die Farbe lichtroth werde, ſo gießt man, ſobald die Braſilſpäne zu ſieden angefangen, ein wenig Waidaſchenlauge daran, und wirft ein wenig Salz darein. Wäre aber der Sammet braun, und man will auch die Far-

Farbe braun haben, ſo darf man nur mehr Waidaſchenlauge dazu gieſſen, auf diſe Art wird er hübſch braun. Kommt aber ein rother Sammet vor, und man wollte ihn braun machen, ſo beſtreicht man ihn blos mit Waidaſchenwaſſer. Wenn ein blauer Sammet vorkommt, der die Farbe verloren hat, wird er mit Waidaſchenlauge beſtrichen, ſo wird er ſchön himmelblau. Um dem ſchwarzen Sammet wieder zu helfen, nimmt man 8 Loth gute Schwärze, 6 Loth Galläpfel, 1 Loth Alaun, und 2 Loth Vitriol, läßt es miteinander ſieden, und beſtreicht alsdann den Sammet damit.

Aus Sammet, halbſeidenen und zeugenen Kleidern Schmuz- und Fettfleken auszupuzen.

Man thut einige Tropfen Terpentingeiſt auf ein leinenes Tüchlein, und reibt die Fleken damit wohl, doch aber ſubtil. Hierauf nimmt man ein anderes reines Tüchlein, wiſcht das Unreine davon, und läßt es hernach über einem Kohlfeuer troknen. Sollten die Fleken nicht auf einmal herausgehen, ſo wird das nemliche Verfahren einigemal wiederholt. Wenn ſie aber ſo nicht herauszubringen wären, mus das Flekpulver gebraucht werden. Der Sammet wird eben ſo behandelt, auſſer daß er zuvor gut ausgeklopft und ſauber ausgebürſtet werden mus. Weil ſich aber an demſelben das wollichte legt, und dadurch ein ſchlechtes Anſehen bekommt, ſo wird er auf beiden Seiten mit friſchem Waſſer angefeuch-

feuchtet, über ein Lokeiſen (Hohleiſen), das man zu den Manſchetten braucht, in Ermanglung deſſelben aber über die Spizen eines Bögeleiſens, worinn ein glühender Stahl ſeyn mus, mit Auflegung des untern Theils hin und her gezogen, hiervon wird der obere Theil oder die rechte Seite wieder aufſtehen, und gut hergeſtellt werden, beſonders, wenn er mit einer Sammetbürſte wohl ausgebürſtet wird.

Aus grünen Kleidern die Fleken herauszubringen.

Diſe Fleken werden meiſt blau. Zu ihrer Vertreibung bereitet man folgendes: Acht Loth ungelöſchten Kalch thut man in ein reines Gefäß, ſchüttet ein Maas Waſſer darüber, und läßt es ſo lang ſtehen, bis der Kalch abgelöſcht und zerfallen iſt. Alsdann wird das Waſſer davon abgegoſſen, in ein reines Gefäß geſeiht, daſſelbe auf das beſte zugebunden, und zum Gebrauch aufbewahrt. Will man nun ſolche Fleken auswaſchen, ſo werden ſie mit dem vorſtehenden Waſſer genezt, hernach in friſchem Waſſer ausgewaſchen, die Kleider an die Sonne oder einen warmen Ofen gehängt und getroknet, und noch einigemal eben ſo behandelt.

Auf folgende Weiſe kan man eben diſe Fleken ausmachen: Einige Tropfen Salmiakgeiſt thut man auf ein weiſſes leinenes Tüchlein, und benezt damit die Orte, wo die Fleken ſind, wiſcht es hernach mit einem andern leinenen trokenen Tuch rein ab, und wiederholt das ganze Verfah-

fahren einigemal. Wird es alsdann über einem Kohlfeuer getroknet, ſo werden dadurch die Fleken, die blau ausgeſehen haben, wieder grün, und wie zuvor ſchön hergeſtellt ſeyn.

Sowohl weiſſen als rothen Zeug und dergleichen Tuch von den Fleken zu reinigen.

Man befeuchtet die Fleken auf beiden Seiten mit gutem Brantewein, nimmt hierauf das gelbe von einem friſchen Ey, thut etwas davon auf die Fleken, und reibt es hernach zwiſchen den Fingern. Nach diſem wird es mit friſchem Waſſer ſauber ausgewaſchen, nach dem Strich abgeſtrichen und getroknet. Diß kan einigemal wiederholt werden, bis die Fleken heraus ſind.

Scharlach von freſſenden Fleken zu reinigen, und ihm ſeine Farbe wieder zu geben.

Man nimmt den Saft von einer Zitrone nebſt zweimal ſoviel Waſſer, und mengt beides in einem reinen Gefäß wohl untereinander. Alsdann mus zuvor das mit Zitronenſaft gemiſchte Waſſer in ein anderes reines Gefäß geſeiht werden, wodurch es erſt zum Gebrauch tauglich wird. Will man nun den Scharlach oder dergleichen Kleider von gefreſſenen Fleken, die meiſt blaulicht ausſehen, reinigen, ſo feuchtet man mit dem filtrirten Zitronenwaſſer die Orte, wo dergleichen Fleken ſind, an, und läßt ſie hernach troknen. Es mus aber auf gleiche Weiſe eini-

einigemal verfahren werden, wenn es anderſt die gehörige Farbe bekommen ſoll. Hier iſt noch anzumerken, daß, wenn die Farbe zu hochfärbig werden ſollte, man es nur mit friſchem Waſſer anfeuchten darf, wäre es aber zu bleichfärbig, ſo mus man weniger Waſſer und mehr Zitronenſaft nehmen, welches nach Beſchaffenheit der Umſtände jedermann leicht einſehen kan.

Rothe Zeuge und tüchene Kleider von blauen und andern Fleken zu reinigen.

Ehe man mit den Fleken etwas vornehmen kan, müſſen die rothe Kleider wie alle andere, damit der Staub davon kommt, ſauber ausgerieben und gebürſtet werden. Alsdann werden die Fleken mit gutem Weineſſig angefeuchtet, und, ohne ſonſt etwas daran zu thun, getroknet. Das nemliche wiederholt man zwei, bis dreimal. Hierauf wird es in einem reinen friſchen Waſſer ſubtil zwiſchen den Fingern ausgewaſchen, mit einem weiſſen leinenen Tuch abgeſtrichen, und wieder getroknet. Auf diſe Art werden die Fleken nicht allein herausgehen, ſondern auch die Kleider ihre gehörige Farbe und Glanz wieder bekommen.

Roth tüchene und zeugene Kleider von allen Arten Fleken zu reinigen.

Man nimmt Zitronenſaft und Waſſer, von einem ſoviel als vom andern, nebſt ein wenig Weineſſig, und miſcht es untereinander. Mit diſem Waſſer werden die Kleider einigemal ange-

gefeuchtet, zwiſchen den Fingern ſubtil gerieben, mit einem weiſſen Tuch nach dem Strich abgewiſcht und getroknet. Auf diſe Art bekommen die Kleider ihre gehörige Farbe wieder. Sollte aber der Ort, wo der Fleken geweſen iſt, nicht hoch genug an der Farbe ſeyn, ſo wird es mit ein wenig Sauerſalz gerieben. Sind es aber gelb gefreſſene Fleken, ſo müſſen ſie wie die nachher folgende Weinfleken behandelt werden. Sind die Fleken von Fett, Pech oder Wachs, ſo wird die grüne Maſſe genommen, die vorzüglich dazu dienlich iſt, und wovon weiter unten das weitere folgt.

Wein- Eſſig- und Urinfleken aus tüchenen Kleidern zu bringen.

Ein Maas reines Waſſer wird mit etwas Jungfernmilch und ſoviel Sauerſalz, als man zwiſchen 2 Fingern faſſen kan, vermiſcht, wohl untereinander geſchüttelt, und ehe man's braucht, noch eine halbe Stunde ſtehen gelaſſen. Will man nun einen ſolchen Fleken aus den Kleidern machen, ſo wird der Ort, wo ſich derſelbe befindet, mit diſem Waſſer angefeuchtet, dann an die Sonne oder vor einen warmen Ofen gehängt und getroknet. Iſt auf gleiche Art noch einigemal damit verfahren worden, ſo wird ſich der Fleken nicht allein verlieren, ſondern auch die gehörige Farbe wieder bekommen. — Bei grün- roth- und violeten Farben aber darf diſes Mittel nicht gebraucht werden.

Aus zeugenen Kleidern Wein- Urin- und überhaupt alle gefreſſene Fleken vollkommen auszuwaſchen.

Man nimmt einer Haſelnus gros Potaſche, thut ſolche in ein wenig friſches Brunnenwaſſer, und läßt es ſolang, bis die Potaſche vergangen iſt, ſtehen, dann benezt man die Fleken mit dem Waſſer, reibt ſie ein wenig zwiſchen den Fingern, zieht es hierauf durch ein friſches Waſſer, legt nach diſem den Zeug zwiſchen ein leinenes Tuch, und troknet die Feuchtigkeit davon ab. Nun wird es ſich zeigen, daß die Fleken vollkommen heraus ſind, und die zeugene Kleider ihre vorige Farbe wieder bekommen, beſonders wenn das angegebene Mittel einigemal wiederholt wird.

Waſſer, womit man aus zeug- und tüchenen Kleidern die Wein- Urin- und andere ſcharfe freſſende Fleken ausmachen kan.

Man nimmt Cryſtall Minerale und Gloſſengall von einem ſoviel als vom andern, ſtoßt beides in einem Mörſel klein, thut das Pulver in ein reines Gefäß, worein ungefähr 2 Maas gehen, gießt Regenwaſſer dazu, bis das Gefäß voll iſt, und läßt es bei einem ſteten und gelinden Feuer eine halbe Stunde kochen. Hierauf wird es wieder weggenommen, und einige Stunden oder über Nacht ſtehen gelaſſen. Wenn man es alsdann in eine reine Flaſche oder Glas fil-

filtrirt (geſeiht) hat, iſt es fertig. Es muß aber wohl und zwar mit einem Wachstuch oder Blaſe zugebunden werden. — Die Flecken beſtreicht man mit diſem Waſſer ganz ſubtil, und läßt ſie halb an der Sonne oder bei einem warmen Ofen troknen. Alsdann wird der Flecken noch einmal mit diſem Waſſer beſtrichen, wieder bis zur Hälfte getroknet, dann mit friſchem Waſſer ausgewaſchen, mit einem weiß leinenen Tuch abgerieben, aufgehängt und getroknet. Auf diſe Art ſind die Kleider von dergleichen freſſenden und ſalzigen Flecken vollkommen gereinigt. Diſes Waſſer kan ſehr lange Zeit im Sommer im Keller, und im Winter an einem temperirten Ort aufbehalten werden, wenn anders die Flaſche, worinn daſſelbe iſt, gut verwahrt wird.

Staub- und Rothflecken aus Tuch und zeugenen Kleidern auszumachen.

Ungefähr für 3 Kreuzer Jungfernmilch gießt man in eine Maas reines Waſſer, benezt die Flecken etlichemal damit, reibt ſie zwiſchen den Fingern, und wäſcht ſie hierauf mit friſchem Waſſer aus. Auf diſe Art bekommen die Kleider, grün, roth und violet ausgenommen, ihre gehörige Farbe wieder, und ſind von den Fleken gereinigt.

Den Violetzeugenen Kleidern, wenn ſie Fleken haben, ihre Farbe wieder zu geben.

Man nimmt Weinſteinöl und Waſſer, von einem ſo viel als vom andern, und beſtreicht die Fleken ein paarmal damit, ſo bekommen ſie ihre gehörige Farbe wieder.

Wagenſchmier- Schuhſchwärz- Oel- und andere Fettflecken aus zeug- und tüchenen Kleidern von allen Farben auszumachen.

Von einem Hüner-Ey nimmt man das Gelbe, vermiſcht es mit 6 oder 7 Tropfen Terpentinöl, reibt die Flecken damit, und wäſcht es mit friſchem Waſſer wieder aus. Iſt man eben ſo noch ein paarmal damit verfahren, ſo werden die Flecken vollkommen herausgehen. Wann es noch naß iſt, muß es mit einem weiſſen leinenen Tuch nach dem Strich abgewiſcht werden, wenn es anderſt wieder einen Glanz bekommen ſoll.

Wagenſchmier-Flecken aus den feinſten tuch- und zeugenen Kleidern zu bringen.

Man beſtreicht die Flecken mit Brantwein, und läßt es ſo eine Viertelſtunde liegen, nimmt dann ein wenig von dem Gelben eines Hüner-Eyes, beſtreicht ebenfalls den Flecken damit, reibt es zwiſchen den Fingern ſubtil, waſcht es hernach mit friſchem Waſſer ſauber aus, drukt daſſelbe aus, wiederholt das ganze noch einigemal, ſtreicht es dann mit einem weiſſen leinenen Tuch nach dem Strich ab, und läßt es troknen, ſo ſind die Flecken vollkommen weg.

Man kan auch bei tüchenen Kleidern ein Stücklein wollenes Tuch mit Spiköl beſtreichen, und die Flecken im Kleid nach dem Strich reiben, ſo wird es ſich von diſem heraus und in jenes ziehen.

Flecken aus gelblichten Kleidern zu machen.

In ein reines Gefäß thut man ein halb Maas flieſſendes- oder Regenwaſſer, etwas feine Potaſche, und ein wenig Kurkume, und läßt es eine Stunde ſtehen, damit es ſich auflöſen kan. Wann es hierauf abgegoſſen wird, iſt es zum Gebrauch gut.

Man beſtreicht die Flecken damit, läßt ſie troknen, und wiederholt eben daſſelbe noch zweimal, nach diſem werden ſie, wenn ſie noch naß ſind, mit den Händen ein wenig gerieben, und dem Strich nach ausgebürſtet. Auf diſe Art ſind die Flecken heraus, und die Kleider davon wieder ſchön gelb.

Eine Fleckkugel zu machen, womit alle Fett- und andere dergleichen Farben aus zeug- und tüchenen Kleidern von den ſubtilſten Farben ohne den geringſten Schaden gebracht werden können.

Es werden ein, zwei oder mehrere Eyerdotter, je nachdem man viel oder wenig machen will, in ein ſauberes Geſchirr genommen, verkleppert oder gerührt, und mit ein wenig Brantwein vermiſcht, dann über ein Kohlfeuer geſezt, und ſo lang ſtehen gelaſſen, bis ſie dick ſind. Man muß aber dabei Acht geben, daß ſie nicht brandigt werden. Wann ſie wieder abgekühlt ſind, werden ſie herausgenommen, und in die Form einer Kugel gedrukt. Will man nun Kleider von Oel, Schmalz, Fett und andern ſol-

chen Flecken reinigen, ſo benezt man die Flecken mit reinem friſchem Waſſer, beſtreicht ſie dann mit der Kugel, thut wieder friſches Waſſer darauf, reibt ſie ſubtil zwiſchen den Fingern, waſcht ſie mit friſchem Waſſer wieder aus, und troknet ſie mit einem reinen weiſſen leinenen Tuch ab. Sollten es aber ſchon alte Flecken ſeyn, die auf einmal nicht herauszubringen wären, ſo wird die angezeigte Behandlungsart noch ein paarmal wiederholt, wo ſie, ohne eine Farbe im mindeſten zu beſchädigen, vollkommen heraus gehen werden.

Pulver, womit alle Pech- Wachs- und Fettflecken aus tüchenen Kleidern von allen Farben auf das reinſte gezogen werden können.

Von einem Hafner nimmt man wohl ausgebrannten Thon, ſtoßt denſelben in einem Mörſel zu einem feinen Pulver, läßt es dann, damit das noch nicht fein geſtoſſene wegkommt, durch ein Haarſieb laufen, und verfährt mit dem im Sieb zurückgebliebenen auf gleiche Weiſe, bis es durchaus zart wird. Auf diſe Art iſt das Pulver zum Gebrauch fertig. — Will man nun dergleichen Flecken aus den Kleidern machen, ſo beſtreut man den Ort, wo ein ſolcher iſt, eines Meſſerrücken dick mit diſem Pulver, legt ein weiſſes Druckpappier darauf, hält ein heiſſes Begeleiſen darüber, oder ſezt es vielmehr auf das Pappier, fährt aber, damit es nicht anbrennt,

brennt, hin und her, ſo wird der Flecken durch diſes Pulver herausgezogen werden. Weil aber ein ſolcher Flecken ſelten auf einmal herausgehen wird, ſo kehrt man mit einer Bürſte diſes Pulver weg, ſtreut friſches darauf, und verfährt auf die nemliche Art noch einigemal, bis ſich der Flecken vollkommen verliert. Sollte aber der Fettflecken ſich ſchon lange in den Kleidern befinden, und vollkommen eingetroknet ſeyn, ſo darf man nur ein paar Tropfen reines Baumöl darauf thun, es hernach zwiſchen den Fingern reiben, und einige Minuten bei Seite legen, ſo werden die Flecken wieder friſch, welche man dann mit dem nemlichen Pulver ausmachen kan. Wird alsdann nach ganz vollzogener Arbeit das beflekt geweſene Kleid wegen des daran befindlichen Staubs von dem Pulver ausgeklopft und mit einer Bürſte ausgekehrt, ſo iſt auch kein Unterſchied mehr daran zu ſehen noch zu finden. — Pech- und Wachsflecken aber muß man etwas anderſt behandeln, denn diſe können nicht ſo geſchwind wie die Fettflecken nur allein durch das Pulver herausgezogen werden. Die Urſache iſt, weil ſie ſich gar zu feſt an die Wolle des Tuchs anlegen; beſtreut man daſſelbe gleich mit diſem Pulver, und kommt mit dem heiſſen Begeleiſen darüber, um ſie dadurch wegzubringen, ſo bleibt vielmehr das Pulver ebenfalls daran kleben, und wird der Flecken nur noch ſtärker ausgebreitet; läßt man aber das Pulver gar weg, und will den Flecken nur einzig und allein durch die Wärme ausziehen, ſo wird er ebenfalls gröſſer, am

Ende aber feſt und glänzend. Um diſem allem vorzubeugen, wird ein Meſſer warm gemacht, und das Pech oder Wachs ſoviel möglich ſubtil damit abgelößt und weggenommen. Wollte man aber das Meſſer nur kalt nehmen, ſo geht diß deßwegen nicht an, weil das Pech oder Wachs gar zu feſt an der Wolle klebt, man alſo durch das Abſchneiden mit dem Meſſer die Haare auch mit wegnimmt, folglich die Sache ganz dadurch verdorben wird; nothwendig mus alſo ein heis gemachtes Meſſer gebraucht werden, welches die klebrichte Theile ohne Verlezung der Wolle ablößt. Iſt nun diß mit der gehörigen Vorſicht geſchehen, ſo kan dann auch, wie bei den Fettfleken, gutes Baumöl darauf gethan, und der Fleken zwiſchen den Fingern gerieben werden. Hierdurch verlieren das Pech und Wachs ihr anklebendes Weſen, und diſe Fleken können nun wie die andere ganz bequem mit dem Pulver und heiſſem Bögeleiſen weggeſchaft werden.

Saife, welche alle Oel- und Fettfleken ſicher und geſchwind aus den Kleidern wegnimmt.

Wir haben zwar ſchon ſoviel über die verſchiedene Arten Fleken aus Kleidern zu bringen geſagt, daß es unnöthig ſcheinen dürfte, hier noch mehr über diſen Gegenſtand anzuführen. Man mus aber bei den viel und mancherlei Fleken nicht nur wiſſen, was zur Vertreibung eines jeden beſonders dienlich iſt, wenn man diſen Entzweck ohne Schaden erreichen will, ſondern wir glauben

ben auch manchen Perſonen dadurch einen Dienſt geleiſtet zu haben, daß wir, weil ſie ſchon mit verſchiedenen dieſer angezeigten Mittel verſehen ſind, ihnen hier den gehörigen Gebrauch derſelben zeigen. Wollte man aber die ſchon erwähnte Stücke bei Seite legen, damit man ſich nicht ſo viel und mancherlei anzuſchaffen braucht, ſo rathen wir zu folgender Saife, die in ſo fern alles übertrift, weil man beinahe durch diſes einzige Mittel alle Arten Fleken aus den Kleidern bringen kan. Es iſt auch daher das Beſte, daß wer damit verſehen iſt, daſſelbe, wenn ſich ein Fleken einfinden ſollte, nach Beſchaffenheit deſſelben gleich gebrauchen kan. Ohnediß iſt es weit nüzlicher, wenn es in Bälde geſchieht, als wenn man ſie erſt nach langer Zeit auszumachen ſucht, welches auch weit mehr Mühe koſtet. — Diſe beſonders dazu bereitete Saife dient zu allen Farben, ausgenommen zu der grünen und rothen nicht, denn diſe Farben erfordern wegen ihrer ganz andern Gründung und Farbe auch andere Mittel, um ſie von den Fleken zu reinigen, wie wir bereits hinlänglich gezeigt haben.

Mit diſer Saife alſo kan man aus halbſeidenen, zeugenen und tüchenen Kleidern alle Fleken vollkommen wegbringen, die von Pech, Wachs, Oel, Oelfarbe, Fett, Schmuz und Staub entſtanden ſind. Zur Bereitung derſelben nimmt man: 8 Loth venetianiſche Saife, ein halb Quint fein geſtoſſenen Grünſpan, 20 Tropfen Weinſteinöl, 40 Tropfen vom beſten abgezogenen Weingeiſt, 60 bis 70 Tropfen Zitronenſaft,

und das Gelbe von einem Hünerey. Die Saiſe ſchneidet man dünn, miſcht die andere Stücke darunter, arbeitet alles wohl durcheinander mit den Händen, bringt ſie dann nach Belieben in eine bequeme Form, und troknet ſolche an einem temperirten Ort. Sie kan hernach lange Zeit zum Gebrauch aufbehalten werden. — Will man nun von den beſchriebenen Fleken aus den Kleidern machen, ſo wird der Ort, wo ein ſolcher iſt, mit laulichtem Waſſer angefeuchtet, dann mit der Saiſe beſtrichen, ein wenig zwiſchen den Fingern gerieben, wieder mit reinem laulichten, nachher aber mit friſchem Waſſer ausgewaſchen, und das ſo lang, bis nichts unreines mehr davon geht. Hierauf wiſcht man's mit ſauberer Leinwand nach dem Strich ab, und der Fleken wird nicht nur vollkommen heraus gehen, ſondern auch die rechte Farbe unverlezt wieder da ſeyn. Wäre der Fleken ſchon alt, und gienge daher nicht auf einmal heraus, ſo wird noch einmal das nemliche Verfahren mit demſelben wiederholt. Die Pech- und Wachsfleken werden zuvor mit Baumöl aufgelößt, wie hievon das nähere bei dem Flekpulver zu finden iſt. Der zurükgebliebene Oelfleken kan dann gleich andern mit der Saiſe ausgemacht werden.

Saiſe, wodurch man alle freſſende und ſalzigte Fleken aus den Kleidern bringen kan.

Diſe Saiſe kan bei allen Farben, allein die grüne ausgenommen, gebraucht werden, bei halbſei-

ſeiden- zeug- und tüchenen Kleidern, und alle Wein- Zitronen- Kalch- Dinten- Urin- überhaupt alle gelbe freſſende und ſalzigte Fleken, ſie mögen herrühren, von was ſie wollen, können ſauber damit ausgezogen werden. Man nimmt dazu einen Vierling venetianiſche Saife, 1 Quint rothen feingeriebenen Bolus, ebenſoviel zart geſtoſſenen Vitriol, einer Linſen gros feinen Kühnrus, und 30 bis 40 Tropfen vom Kalch abgezogenen Salmiakgeiſt. Diſe Dinge werden mit der zuvor dünn geſchabten Saife vermiſcht, und mit den Händen wohl untereinander geſchaft; wäre die Saife noch zu troken, ſo wird ſoviel friſches Waſſer, als hinlänglich iſt, dazu genommen. Je ſtärker und beſſer der Salmiakgeiſt iſt, deſto geſchwinder gehen auch die Fleken aus den Kleidern. Der Spiritus iſt zwar ſehr ſcharf und durchdringend, er ſchadet aber weder der Farbe noch dem Zeug oder Tuch, und er wendet ſeine Schärfe blos dahin, um die Fleken heraus zu bringen. Die Saife kan ebenfalls beliebig geformt, und zum Gebrauch aufbehalten werden.

Will man dergleichen freſſende Fleken aus den Kleidern bringen, ſo benezt man den Ort, wo der Fleken iſt, mit friſchem Waſſer, reibt dann ein wenig von der Saife darauf, läßt es, damit es anziehen kan, einige Stunden liegen. Wann es nun troken iſt, waſcht man's mit friſchem Waſſer wieder aus, wiederholt das ganze Verfahren zwei- bis dreimal, und wiſcht es mit einem weis leinenen Tuch nach dem Strich ab.

ab. Auf diſe Art iſt es von dem Fleken gereinigt, und bekommt ſeine gehörige Farbe wieder.

Eine andere Art Saife, welche in Silber-Bleifarb-weiſſem und ähnlichem Zeug und Tuch das nemliche verrichtet.

Ob ſchon das vorſtehende Mittel genug iſt, die freſſende Fleken aus Kleidern zu bringen, ſo iſt doch folgendes zu bemerken, daß ſich der Bolus und Künrus in Kleider von den oben gemeldten Farben anlegt, und man hernach weitere Mühe hat, um ſie wieder davon zu reinigen, nachſtehendes Mittel iſt daher zu Kleidern von den gemeldten Farben beſſer, weil man nach dem gehörigen Gebrauch deſſelben weiter nichts damit zu ſchaffen hat. Vier Loth venetianiſche Saife, fein geſtoſſenen Vitriol, weiſſe pulveriſirte Siegelerde, und fein geſtoſſenen Grünſpan, von jedem dieſer 3 Stücke ½ Quint, und 20 bis 30 Tropfen guten Spiritus Salis Ammoniaci (Salmiakgeiſt). Diß miſcht und arbeitet man wie die vorherbeſchriebene Saife untereinander. Der Gebrauch iſt eben derſelbe, und man hat ſich davon in den obigen Farben einen ſichern guten Erfolg zu verſprechen.

Noch eine Saife

mit welcher aus den ſchwarzen zeug- und tüchenen Kleidern auch Hüten freſſende und gelb- oder röthlichte Fleken herauszubringen ſind.

Diſe Saife dienet zu allen ſchwarzen ſeiden- halbſeiden- zeug- und tüchenen Kleidern, ſo wie auch

auch zu Hůten, und man kan damit alle Arten freſſende und feuerröthliche, auch alle Schmuz- Fett- und Oelfleken, ſie mögen Namen haben, wie ſie wollen, ſauber ausmachen. Um diſes Mittel zu verfertigen, nimmt man: 4 Loth venetianiſche Saife, 1 Quint feinen Kůnrus, ein halb Quint fein geſtoſſenen Vitriol, 20 bis 30 Tropfen Weinſteingeiſt, und eben ſoviel Salmiakgeiſt. Diſe Stůke werden wie alle andere vorhergehende Arten wohl durcheinander gearbeitet, und mit der zuvor důnn geſchnittenen Saife vermengt. Iſt der Spiritus nicht hinlänglich, um alles anzufeuchten, ſo wird ſo viel als nöthig friſches Waſſer dazu genommen. Sind nun in dergleichen ſchwarzen Kleidern gelbgefreſſene oder aber verſchoſſene Fleken, ſo wird damit wie mit der vorhergehenden zu dergleichen Fleken beſtimmte Saife verfahren. Diſe könnte wohl auch hieher gebraucht werden, weil ſie aus den ſchwarzen Kleidern ebenfalls die Flecken herauszieht, allein es fehlt in etwas die Farbe, welche die erſtere nicht hat. Die hier angefůhrte Saife aber erſezet ſolche, und nach deren Anwendung erſcheinen die geweſene Fleken wieder friſch und ſchön.

Sind es aber Pech- Wachs- Oel- Fett- Schmuz- und Staubfleken, ſo iſt der Gebrauch bei der zuerſt angefůhrten grůnen Saife zu ſehen. Mit der hier beſchriebenen Saife können alſo, ohne daß man weiter etwas nöthig hätte, beide Arten Fleken rein und ſauber ausgemacht werden.

Bier⸗ Kaffee⸗ und Weinmaſen aus den Kleidern zu bringen.

In friſches Waſſer thut man eine Handvoll Salz, rühret es wohl untereinander, und waſcht die Fleken damit ſauber aus. Diſes Mittel mus aber in Bälde gebraucht werden.

In der Geſchwindigkeit ein Waſſer zu machen, womit man alle Fleken ſelbſt aus Seidenzeug herausbringen kan.

Man löſt etwas Potaſche mit kaltem Waſſer auf, ſeiht daſſelbe durch ein Fliespapier, gießt Liquor von Weinſteinſalz, der an der Luft gemacht iſt, dazu, drukt von einigen verfaulten Zitronen den Saft hinein, und rüttelt es wohl untereinander. Wird mit diſem Waſſer ein Fleken an einem Kleid beſtrichen, und nachher mit friſchem Waſſer wieder ausgewaſchen, ſo geht derſelbe vollkommen heraus.

Noch einige Anmerkungen über die mancherlei Arten die Fleken zu vertreiben.

Man mus ſich nicht irre machen laſſen, was von den hier angeführten Mitteln als probat (bewährt) zu wählen ſeie. Es iſt jedes nach ſeiner Art gut, nur darinn beſteht der Unterſchied, daß nicht alles einerlei Wirkung haben kan, wir haben daher bei Anzeige der Mittel immer ihren gehörigen Gebrauch bemerkt. **Pech, Harz, Wagenſchmiere, Wachs** u. dgl. kan durch nichts beſſer, als durch **Baum⸗ Rühn⸗** und anderes

deres

deres gutes Oel, warmes Eiſen oder warm Brod erweicht, und aus den Kleidern gebracht werden. **Oel-Schmalz- und Fettfleken** ſind leichter zu vertreiben als die von Pech, Harz ꝛc. nemlich mit Eiergelb, Buchenaſchenlauge und Weinhefen oder mit geſottenem Erbſenwaſſer laulicht gewaſchen oder mit Thon, Stärkmehl, Aſche ꝛc. **Scharfe ſich einfreſſende Fleken, wie die von Dinte, Urin, Eiſen** ꝛc. müſſen wieder mit ſcharfen anziehenden Dingen aus den Kleidern und der Wäſche gezogen werden, vorzüglich wird Zitronen- Sauerampferſaft und Weineſſig hiezu gebraucht. Dergleichen ſcharfe Mittel muß man wieder zulezt mit guter Saife und ſauberem Waſſer auswaſchen. — Alle Mähler oder Fleken, die von unſauberem Waſſer, oder gezukertem Wein in die Kleider kommen, werden mit reinem heiſſen Waſſer abgewaſchen. Je wärmer das Waſſer iſt, deſto eher gehen die Fleken heraus, auch die Fett- und Oelfleken laſſen ſich mit recht heiſſem Waſſer füglich vertreiben. Beſonders aber iſt darauf Rükſicht zu nehmen, **aus was die Fleken gebracht werden ſollen, ob es Seide, Sammet, Wolle oder Leinwand; ob die Farbe davon gemein, hoch getrieben, dauerhaft oder abſchieſſend iſt,** denn hiernach iſt es zu beſtimmen, ob man die Fleken in der Luft, durch ſchwache oder ſtarke Wärme herausbringen müſſe. Tuch von hochgetriebenen Farben, die beſonders gern abſchieſſen, mus, wenn es gewaſchen worden iſt, bei mittelmäſigem Sonnenſchein

ſchein getroknet werden, damit die zu heiſſen Sonnenſtrahlen nicht die Farbe ändern, denn heiſſe Sonne ſchadet dergleichen Farben ſehr bald.

Wer diſe Regeln bei Reinigung der Fleken aus den Kleidern befolgt, wird nicht geringen Nuzen davon haben.

Kleider vor Motten und Schaben zu bewahren.

Diſen Zweck erreicht man auf mehrere Arten. 1) Durch Kampher, der mit Leinſamen oder Pfefferkörnern in ein leinenes Tüchlein gebunden wird. 2) Schachteln voll Löcher gebohrt, und friſche Zitronen darein gelegt. 3) Gedörrtes Nußlaub und Hopfen zwiſchen die Kleider gelegt. 4) Wermuth und Nußlaub, oder Wermuth und Hopfen. Diß alles läßt keine Schaben oder Motten in die Kleider kommen, wenn man's in den Käſten zwiſchen den Kleidern hin und herlegt, daß ſie von dem Geruch angefüllt werden. Sind aber ſchon Motten in einem Kleid, ſo nehme man Bibergail und Spanniſchen Pfeffer von jedem ein halb Loth, Biſam für 2 oder 3 Kreuzer, lege es auf eine Kohlpfanne, räuchere das Kleid damit, und hänge daſſelbe hierauf in die Luft. Diſes Räuchern dient auch zur Bewahrung, wenn noch keine Motten darinn ſind.

Oder man nimmt Weinſteinöl, Hirſchhorngeiſt und Teufelsdrek von jedem gleich viel, miſcht es untereinander, ſtreicht es auf ei-

einen Bogen Schreibpappier, und legt denſelben zwiſchen die Kleider. Hievon ſterben alle Motten. Dergleichen auf die gemeldte Art beſtrichenes Pappier kan man auch in einem Kleiderſchrank hin und herlegen, und ſo darf man nie etwas von dergleichen Ungezieſer befürchten. Diſes Mittel mus man aber jährlich erneuren, ſonſt verliert ſich der Geruch, folglich auch die Wirkung.

Pelzwerk vor Schaben zu ſichern.

Man hängt das Pelzwerk eine ziemliche Zeit in die Merzenluft, klopft es dann mit einem Steken rechtſchaffen aus, und beſtreut es dik mit Hopfen, ehe man es zuſammen legt. Andere ſtreuen Pfeffer oder Lorbeermehl darein. Fette Kühnſpäne, die im Merz gehauen worden ſind, laſſen auch keine Motten und Schaben in das Pelzwerk kommen. Will der Wurm im Marderfutter oder ſonſt Schaden thun, ſo lege man Hopfen zwiſchen das Futter, alsdann wird ſich kein Wurm einfinden.

Wann ein Pelzfutter an einem Ofen verbrannt wird.

Es ſoll zwar durchaus keine wilde rauche Waare in ein warmes Zimmer gehängt werden, aber dennoch geſchieht es häufig, und nicht ſelten wird das Futter am Ofen verbrennt. In einem ſolchen Fall nimmt man Brantewein oder guten Eſſig, ſtreicht es auf den ver-

brann-

brannten Theil, ſtrekt ihn von einander, und läßt es in der freien Luft troken werden.

Motten aus Tapeten, Kutſchen, Seſſeln zu vertreiben.

Man nimmt Wachholderöl, Tannenzapfenöl, Regenwurmöl; Spiköl, Bibergail und weiſſen Pfeffer von jedem ein halbes Loth und für 4 Kreuzer Biſam. Diß alles miſcht man durcheinander in ein Glas, und läßt es 4 Wochen in der Sonne deſtilliren. Hierauf thut man etwas davon auf eine Kohlpfanne, ſperrt das Zimmer zu, und macht eine oder zwei Stunden den Rauch darinn, wovon alle Motten zu Boden fallen und krepiren werden.

Edelſteine,

Gold- und Silberſchmuck, Silber- Meſſing- Zinngeſchirr, Spiegel wieder zu puzen und ſchön zu machen.

Angeloffene Perlen ſchön zu puzen.

Ein wenig friſches Regenwaſſer und 1 Quint Benzoe-Tinctur miſcht man in einem Gefäß untereinander, legt die Perlen, welche an einer Schnur angereiht ſeyn müſſen, ebenfalls darein, und läßt ſie ungefähr 2 Stunden darinn. Inzwiſchen werden 2 Hände voll Reis in einem Mörſel zu Pulver geſtoſſen, man mus aber den Reis durch ein Haarſieb laufen laſſen oder

oder in Ermanglung deſſelben durch eine Leinwand ſtäupen, damit nichts gröbliches darinn bleibt. Hierauf werden die Perlen aus dem Gefäß genommen, und mit dem Reismehl zwiſchen den Händen wohl abgerieben, dann aber, damit das Reismehl wieder davon kommt, zwei- bis dreimal mit friſchem Waſſer ausgewaſchen, mit einem saubern weiſſen Tüchlein gut abgetroknet, und auf ein weiſſes Pappier an einen warmen Ort 2 bis 3 Stunden gelegt, damit ſie dadurch die Feuchtigkeit verlieren. Iſt diß geſchehen, ſo ſind die Perlen auch wieder ſchön und vollkommen rein.

Schmuzige Perlen mit Milch wieder ſauber zu waſchen.

Man ſchnürt die Perlen ziemlich weitläuftig an einen ſeidenen Faden, läßt ſie mit guter Milch in einem glaſirten Häfelein ſieden, ſchabt dann venetianiſche Saife darein, und waſcht ſie, ſo warm man die Hand darinn leiden kan, wohl aus. Hierauf flößt man ſie mit kaltem Waſſer ſauber ab, daß ſich die Löchlein nicht verſtopfen, und reibt ſie nach dieſem mit einem zarten leinenen Tüchlein ab, ſo werden ſie ſchön glänzend. Man mus aber die Perlen ja nicht vorher von dem Faden abnehmen, als bis ſie ganz troken ſind, damit ſich die Löcher nicht verſtopfen, denn ſonſt könnte man denſelben ſchwerlich mehr oder nur mit vieler Mühe helfen.

Perlen mit pulveriſirtem Alabaſter oder Perlenmutter zu reinigen.

Die Perlen werden ziemlich weitläuftig an einen Drat gemacht, und auf einen hölzernen Teller gelegt. Hierauf tunkt man ein ſauberes Bürſtlein in ſchönes reines Alabaſtermehl oder fein pulveriſirte Perlenmutter, und reibt die an den Drat gefaßte Perlen damit, bis ſie ſchön glänzend werden. Auf diſe Art verſtopfen ſich die Löcher durch das Reiben nicht, und man kan ſie nach diſer Verrichtung wieder ſauber von dem Drat abnehmen.

Unreine Perlen wieder ſehr ſchön und weis zu machen.

Man nimmt Taubenkoth, feuchtet denſelben mit Alaunwaſſer an, daß er wie ein Mus wird, diß thut man in ein Glas, daß es zum vierten Theil voll wird, legt die Perlen darein, daß ſie alle bedekt ſind, ſezt das Glas an einen warmen Ort hinter den Ofen, und läßt die Perlen ſo 4 Wochen darinn liegen, nimmt ſie alsdann wieder heraus, und wirft die Perlen in ein friſches kaltes Alaunwaſſer, und troknet ſie fleiſſig ab; die Perlen werden in diſer Zeit ſehr ſchön und ſchneeweis geworden ſeyn. Man kan es auch bis zum drittenmal mit friſcher Materie wiederholen.

Oder: man macht nur von Marmorſtein und gebrannten Kälberbeinen ein feines Pulver, ſtreut daſſelbe auf zartes Leder, nimmt die Perlen

len dazu, und reibt ſie darinn zwiſchen den Händen, ſo werden ſie wieder ſchön und weis.

Unreine, flekigte und gelbe Perlen wieder auf das ſchönſte weis und rein zu machen.

Im Mai vor Aufgang der Sonne ſammelt man vom Thau, der auf dem Lattig liegt, nach Genügen, legt die Perlen 24 Stunden lang darein, und reibt ſie dann wohl ab, ſo werden ſie wieder ſchön hell und rein ſeyn.

Wenn man die gelben Perlen in etwas Taig von Dinkel- oder Waizenmehl thut, und in einem Backofen backen läßt, ſo zieht ſich aller Schmuz in den Taig, und ſie werden wieder ſchön.

Alte Perlen wieder ſchön hell und glänzend zu machen.

Wenn man die alte gelb ausſehende Perlen in Vitriolgeiſt legt, ſo geht davon die gelblichte Haut ab, ſie dürfen aber nicht lang darinn bleiben, doch werden ſie ein wenig kleiner, und verlieren dadurch am Werth. Um diß zu verhüten kan man nur weiſſen Vitriol, weiſſe Korallen, Alabaſterpulver und weiſſen Weinſtein fein pulveriſirt untereinander miſchen, und die Perlen ſo lang damit reiben, bis ſie die gelblichte Haut verlieren, und ihren verlornen Glanz wieder bekommen.

Die Löchlein an den Perlen weiter zu machen.

Man nimmt einen Drat von Meſſing oder

Kupfer, der kaum durch das Loch geht, nezt es in Waſſer, worinn fein geriebener Smirgel oder pulveriſirte Krumſe iſt, und zieht nun den Drat durch das Loch ſo lang auf und ab, bis es weit genug wird.

Diamanten und andere Edelſteine wie auch Gold- und Silberſchmuk zu puzen.

Zuvörderſt mus man ein kleines Bürſtlein von ziemlich ſtarken weiſſen Haaren haben. Dieſes bindet man mit einem Bindfaden noch feſter zuſammen, daß unten kaum eines Fingers ſtark Raum bleibt, eben ſo mus man ſich dazu einen Pinſel oder ein Bürſtlein mit einem blechernen Stiel und gebundenen Haaren machen laſſen, womit ſich folgendes Pulver wieder ausſtäupen läßt. Zu demſelben nimmt man 1 Theil Schwefel und 2 Theil Trippel, ſtoßt beides klein, reibt es überdiß auf einem Marmorſtein mit Waſſer, daß es ganz zu Staub wird. Wann es auf dem Marmorſtein recht getroknet iſt, macht man's wieder recht zart. Von diſem Pulver thut man ein wenig auf weiches zartes Leder, und reibt den Schmuk, die Ringe ꝛc. damit. Wo man aber mit dem Leder nicht beikommen kan, nimmt man das erſte Bürſtlein, dupft in das Pulver, und reibt damit in der Tieſe, daß es auch daſelbſt einen Glanz bekommt. Wenn diß geſchehen iſt, puzt man den Staub mit dem in Blech gefaßten Pinſel wieder heraus. — Von Marmorſtein und gebrannten

Käl-

Kälberbeinen macht man auch ein zartes Pulver, mit diſem und einem Bürſtlein kan man durchs Reiben Diamanten Ringe ꝛc. aufs ſchönſte wieder glänzend machen.

Allerhand mit Silber eingefaßte Edelſteine zu puzen.

Man nimmt von den zarten Ribben aus einem abgekochten Schafbein, brennt ſolche auf einem eiſernen Blech, das über und über wie eine Kohle glühen mus, ſtoßt ſie hierauf in einem Mörſel zu Pulver, reibt es mit gutem Brantewein zart ab, läßt es wieder auf dem Reibſtein troken werden, reibt es in einem Mörſel wieder troken ab, daß es ſo zart als Staub wird. Diſes Pulver thut man ebenfalls auf Leder oder ein Bürſtlein, reibt den Schmuck damit, der davon ſo glänzend als ein Spiegel werden wird, und puzt zulezt den Staub mit dem zarten Pinſel wieder heraus.

Den Korallen ihre Farbe wieder zu geben.

Zwei alte welſche Nüſſe ſtoßt man zu Pulver, reibt darunter anderthalb Quint Salpeterſalz, ſchüttet daſſelbe auf einen Blez von Karmoſinfarbem wollenem Tuch, und reibt die bleichen Korallen wohl damit, ſo werden ſie wieder ſchön. Oder: wenn man die Korallen in Senfſaamen legt, und damit zudekt, ſo bekommen ſie ihre gehörige rothe Farbe wieder.

Rothe Korallen zu puzen und ſchön glänzend zu machen.

Man reibt Trippel mit Baumöl auf einem Reibſtein zart ab, und verwahrt ihn hierauf in einem Malertiegelein. Hiemit werden die Korallen gerieben, bis ſie ſchön glänzend ſind, dann wieder ſauber abgepuzt. Hierauf nimmt man friſchen Trippel, der kurz vorher auf einem Marmorſtein mit kaltem Waſſer abgerieben worden iſt, und reibt denſelben in einem Mörſel ab, daß er zu einem Staubpulver wird. Von diſem Pulver ſtreut man ein wenig auf gelindes Leder, ſtekt jede Koralle beſonders an ein geſpiztes Hölzlein, und polirt ſie ſolang mit dem Leder, bis ſie recht ſchön glänzend werden, alsdann wird der Staub von dem Pulver mit einem feinen Tüchlein wieder abgetroknet. Auf diſe Art werden ſie recht hübſch und glänzend.

Gold und Silber zu puzen.

Alte Silberarbeit zu puzen.

Man nimmt von der ſchärfſten Aſchenlauge, ſoviel man will macht ſolche recht heiß, und läßt Alaun darinn vergehen. Will man nun altes Silbergeſchmeide damit reinigen, ſo macht man mit guter Saife ein Saifenwaſſer daraus, nezt darinn ein Stücklein Tuch, und reibt das Silber, ſo wohl und fleiſſig man immer kan, damit, ſo wird es ſo ſchön und ſauber, als wäre

es

es noch ganz neu. Will man's aber auch hell und polirt haben, ſo läßt man ſich von Stahl ein Werkzeug wie einen Glätzahn machen, und polirt es damit.

Das Silber ſo auszupuzen, daß im geringſten nichts davon abgeht.

Man nimmt trokene Weinhefen, läßt dieſelbe in weiſſem Wein vergehen, überſtreicht das Silber wie mit einem Pflaſter damit, läßt es eine Weile ſo an der Sonne ſtehen, und waſcht es hernach mit friſchem Waſſer ab, ſo wird das Silber ſo rein und ſchön, als wenn es noch neu wäre.

Auf eine andere Art das Silber rein zu machen.

Man brennt Rokenſtroh zu Aſche, und reibt das Silber damit, oder man nimmt Saifenſiederlauge, thut Alaun darein, waſcht das Silber damit, und läßt es an der Sonne troknen.

Einen ſilbernen Servis ſchön weis und rein zu waſchen.

Man füllt einen Keſſel, worein ungefähr 12 Maas gehen, mit Flus- oder Regenwaſſer, thut ferner 4 Pfund feine Buchenaſche, 4 Loth klein geſchnittene venetianiſche Saife und 4 Pfund gewöhnliches Salz darein, ſezt es an das Feuer und läßt es eine halbe Stunde kochen, während demſelben wird es einigemal aufgerührt, und die Lauge iſt nun zum Gebrauch fertig.

Man nimmt nun eine harte Bürſte, und bürſtet die ſilbernen Gefäſſe mit dieſer Lauge ab, ſo wird der Schmuz nicht nur ohne viele Mühe weggehen, ſondern auch das Silber wie neu ausſehen. Hierauf wird es mit warmem, dann aber mit kaltem Waſſer abgeſpühlt, und zulezt mit leinenen Tüchern abgetroknet.

Hartes Silber wie Schuhſchnallen ꝛc. ſauber zu puzen.

Man nimmt nach Belieben reines Kleeſalz, und ſtoßt daſſelbe in einem Mörſel zu Pulver. Befinden ſich nun Roſt- oder andere angeloffene Fleken an dem Silber, die man bei'm gewöhnlichen Puzen nicht heraus bringen kan, ſo macht man es mit friſchem Waſſer naß, ſtreut ein wenig von diſem Pulver darauf, und läßt es eine Viertelſtunde liegen. Wenn man es alsdann mit dem angezeigten Pulver und weiſſen Handſchuhleder abreibt, ſo wird es vollkommen rein, und Roſt- und andere Fleken gehen mit leichter Mühe weg.

Silber weis zu ſieden.

Zuvörderſt wird daſſelbe in einem Kohlfeuer glühend gemacht, und wann es wieder kalt iſt, in Alaunwaſſer geſotten, mit kaltem Flus- oder Brunnenwaſſer abgeſpühlt, und dann mit einem weiſſen leinenen Tüchlein getroknet und abgerieben.

Silbergeſchmeide ſchön zu puzen.

Starke Lauge läßt man mit Saife und Weinſtein-

ſteinwaſſer ein wenig ſieden, bis es ein wenig dik wird, legt das Silbergeſchmeide über Nacht darein, oder ſchmiert es damit, läßt es eine Nacht daran hangen, und wiſcht es am Morgen mit einem ſaubern Tüchlein wieder ab.

Gold- und Silbergeſchmeide wieder recht ſchön zu puzen.

Friſches Waſſer ſezt man zum Feuer, und läßt es ſieden, und thut alsdann zuvor durch ein Haarſieb geſiebte Aſche in das ſiedende Waſſer. Mit diſer Lauge wird das Gold oder Silber vermittelſt einer Bürſte ausgerieben oder gebürſtet, dadurch wird es ſo ſchön, als wenn es neu wäre.

Alte goldene Ketten wieder ſchön zu machen.

Ein Loth klein geſchnittene venetianiſche Saiſe läßt man in einem ſaubern Geſchirr mit 1 Maas Regenwaſſer zuſammen eine Viertelſtunde kochen, nimmt es dann vom Feuer, und rührt es rechtſchaffen untereinander, bis es ein Schaum iſt, welchen man an einen kühlen Ort ſtellt. In diſem Saifenwaſſer werden die goldene Ketten gewaſchen, mit oder zwiſchen den Händen wohl darinn gerieben, dann in laulichtem Waſſer ausgewaſchen, und mit friſchem Waſſer abgeſpült, damit die Saife davon kommt. Hierauf legt man die Ketten eine halbe Stunde in Urin, (der von einem geſunden Knaben ſoll der beſte dazu ſeyn). Nach Verfluß der angezeig-

zeigten Zeit werden ſie wieder herausgenommen, in friſchem Waſſer abgeſpühlt, und zwiſchen weis leinenen Tüchern getroknet. Der Urin gibt dem Gold nicht allein die gehörige Farbe wieder, ſondern macht es auch, wenn es einige Stunden darinn liegen bleibt, ein wenig ſchwerer, welches man gleich erfahren kann, wenn es aus dem Urin genommen, abgetroknet und gewogen wird.

Goldene Kleinodien und Münzen ſo zu puzen, als wenn ſie noch ganz neu wären.

In ein Stahlhäfelein mit einem Sturzdekel thut man ungefähr einen Schoppen friſches ſauberes Waſſer, gießt 1 bis 2 Gran gutes ſtarkes Scheidewaſſer darein, macht dann die Goldſtüke in einem Tiegel glühend, und wirft ſie in das obige Waſſer, dekt es geſchwind zu, und läßt ſie ſo lang darinn, bis ſie aufhören zu quakern, und das Waſſer wieder ſtille iſt. Dann nimmt man ſie heraus, und ſieht, ob ſie ganz ohne Fleken, und von ihrem Schmuz befreit ſind. In diſem Fall kan man ſie behalten, und mit einer guten Goldfarbe noch höher bringen. Im Gegentheil widerholt man das Ausglühen und Ablöſchen noch einmal.

Bleiches Gold in der Farbe hoch zu treiben.

Man nimmt Grünſpan, gießt Eſſig daran, rührt es, wann der Grünſpan aufgelößt iſt, wohl

wohl untereinander, beſtreicht das Gold damit, macht es im Feuer glühend, und löſcht es im Urin ab.

Gold und verguldtes Silbergeſchmeide auszuſieden.

Man nimmt gebrannten Weinſtein, ſtoßt ihn klein, gießt Urin darauf, und ſiedet das Gold darinn, es wird ſehr ſchön.

Unreine Kleinodien zu färben.

Ein Loth Antimonium (Spiesglas) läßt man in einem Tiegel gemach flieſſen, miſcht dann geſtoſſenen Blutſtein, Kupferaſche und Salmiac von jedem 1 Gran darunter, thut es in eine Glasſchale, gießt ein Trinkglas voll warme Buchenaſchenlauge darüber, und bürſtet dann das Kleinod aus, ſo wird es ſehr ſchön an der Farbe.

Verguldte Sachen zu reinigen und wieder ſchön zu machen.

Etwas Salmiak und Steinalaun läßt man in einer ſcharfen Aſchenlauge ſieden, thut dasjenige was man auspuzen will, darein, nezt dann ein Tüchlein in der Lauge, und waſcht oder reibt die Sachen damit ab, ſo werden ſie rein und ſauber. Hierauf werden ſie in einem friſchen Waſſer abgeſpühlt, und mit einem leinenen Tuch ſauber abgetroknet. Auf diſe Art kan man auch ſonſt allerhand Geſchirr, als meſſingene Leuchter ꝛc. puzen, wenn man ſie zuvor in einer Lauge ſieden läßt, damit das Wachs, Unſchlit

und anderer Schmuz, der daran hängen geblieben iſt, davon kommt.

Meſſing zu puzen.

Meſſinggeſchirr ſo rein und hell zu machen, daß es dem Gold ganz gleich wird.

Man nimmt von der ſtärkſten Lauge, ſoviel man nöthig zu haben glaubt, thut auf jedes Pfund derſelben 2 Loth Stein-Alaun, reibt den Meſſing zuerſt mit einem troknen Tuch, und dann mit einem in diſer Lauge angefeuchteten ſo lang, bis alle Fleken weg ſind, nezt ihn hierauf wohl mit Waſſer, und troknet ihn wieder ab. Wann diß alles geſchehen iſt, nimmt man ſchönen gelben Trippel, ſtreut denſelben auf den Meſſing, und reibt ihn mit einem wollenen Tuch.

Meſſinggeſchirr zu puzen, daß es ſchön gelb wird.

Man ſtoßt Schwefel zu einem feinen Mehl, thut hierauf 4 Theil ebenfalls zart geſtoſſene Kreide auf 1 Theil Schwefel gerechnet dazu, und miſcht alles wohl durcheinander. Hat man nun den Meſſing zuvor von allem Schmuz geſäubert, ſo nimmt man ein ſauberes Tüchlein oder Leder, ſtreut von diſem Pulver darauf, und reibt das Geſchirr damit. Oder man nimmt Salmiak, reibt denſelben, wenn man noch nüchtern iſt, mit

mit Speichel in einem Mörſel, und macht daraus eine Salbe, mit welcher man den Meſſing und dergleichen Gefäſſe beſtreicht, ſie auf glühende Kohlen legt, und ſehr wohl darauf troknen läßt. Alsdann reinigt und reibt man die Gefäſſe mit einem härenen Tuch, ſo werden ſie nicht allein ſchöner und glänzender, ſondern auch an der Farbe dem ſchönſten Gold gleich.

Ein Pulver, womit man Meſſing, Kupfer und andere Metalle weis puzen kan.

Ein Loth Silber läßt man in Scheidwaſſer auflöſen, gießt es dann in Salzwaſſer, damit es ſich ſezt. Nun wird das Waſſer abgegoſſen, das zurükgebliebene auf heiſſem Sand abgetroknet, und mit folgenden Stüken und etwas friſchem Waſſer auf einem Stein abgerieben, man nimmt nemlich dazu Salmiac, Glasgallen und Salgemmä, von jedem anderthalb Loth, und läßt es hernach troken werden.

Will man nun Schnallen, oder ſonſt etwas von Kupfer, Meſſing oder roth und gelber Kompoſition weis haben, ſo mus daſſelbe zuvörderſt vom Schmuz geſäubert werden. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man ein weiches Leder, thut etwas von dem Pulver darauf, und reibt es damit, bis es hübſch weis wird.

Meſſing, Kupfer und Metall ſchön hell zu puzen.

Diſes Mittel iſt mit wenig Mühe verbunden

den, und man hat weiter nichts als das klare feine Pulver, welches bei'm Schleifen und Poliren der Augen- oder Perſpektivgläſer davon geht, nöthig. Hat man daſſelbe bei der Hand, ſo darf man ſich von deſſen Gebrauch eine geſchwinde Reinigung der oben angeführten Metalle verſprechen. In der That iſt es auch eines der beſten Mittel, das alle andere zu diſer Sache bekannte Pulver übertrift. Der Meſſing und das Metall ſind in Anſehung der Reinigung hier von gleicher Beſchaffenheit, wäre eines oder das andere gar zu ſtark beflekt, ſo mus es mit Baumöl beſtrichen, und eine Zeitlang, damit ſich die Fleken auflöſen, liegen gelaſſen werden. Alsdann wird von diſem Pulver etwas darauf geſtreut und mit einem wollenen Tuch abgerieben, ebendiß mit einem andern wollenen Tüchlein und dem Pulver wiederholt, ſodann ohne Pulver nur mit einem leinenen Tüchlein, welches den Glanz macht, abgewiſcht. Auf diſe Art iſt die Sache geſchehen, und alles auf das ſchönſte hergeſtellt. Bei'm Puzen des Kupfers darf man eben ſo verfahren, und wird daſſelbe dadurch mit geringer Mühe, wenn es auch noch ſo ſehr vom Grünſpan angeloffen wäre, ſchön hell und glänzend gemacht. Wollte man aber das Kupfer wieder blaulicht angeloffen haben, ſo wird eine von Aſche verfertigte Lauge, ſobald ſie von der Aſche rein abgegoſſen worden iſt, wieder an das Feuer geſezt und ſiedend gemacht, dann die ſiedende Lauge über das Kupfer gegoſſen, und ſo ſtehen gelaſſen, bis es von ſelbſt getroknet iſt.

Noch

Noch iſt zu bemerken, daß das Glaspulver in ein leinenes Tüchlein gethan, auf eine kugelförmige Art feſt zugebunden, und bei'm Gebrauch durch das Tüchlein auf das Metall geſtäupt werden mus.

Das Zinngeſchirr ſchön hell zu puzen.

Man nimmt von der allerſtärkſten Lauge, ſoviel man dazu nöthig hat, thut alles Zinngeſchirr, das man reinigen will, darein, läßt es eine kleine Weile darinn, nimmt es dann wieder heraus, troknet es wohl ab, und reibt es rechtſchaffen mit einem wollenen Lumpen. Auf diſe Art wird es ſehr ſchön und hell. Einige reiben das Zinngeſchirr mit Kleien, und machen es dadurch wieder wie neu.

Spiegel wieder recht ſchön zu machen.

Wenn ein Spiegel Fleken hat, oder ſonſt angeloffen iſt, ſtreicht man einen ziemlichen Theil fette Lichtpuzen darauf, und reibt diſe mit einem wollenen Tüchlein ſolang auf dem Spiegel herum, bis er wieder ſchön glänzt und von den Fleken gereinigt iſt. Wiſcht man ihn hierauf mit einem andern ſaubern wollenen Tüchlein ab, ſo wird er wieder vollkommen ſchön werden.

Pulver, um damit Spiegel und Glasſcheiben ſauber zu puzen.

Man nimmt 4 Loth Köllniſche Kreide, 2 Loth Trippel und 1 Loth Bolus, diß alles wird fein geſtoſſen, durch ein feines Haarſieb durchge-

geſchlagen und aufbewahrt. Bei'm Gebrauch wird das Glas zuvörderſt ein wenig feucht gemacht, dann ein leinenes Tüchlein in das Pulver getunkt, und das Glas ſolang damit abgerieben, bis es recht rein iſt, und ſeinen Glanz wieder bekommen hat.

Spiegelgläſer auf andere Art von Fleken zu reinigen und wieder ſchön hell zu puzen.

Man feuchtet einen Schwamm mit weiſſem Weineſſig an, und wiſcht die Gläſer damit. Der Schwamm mus einigemal ausgedrukt, und wieder friſch angefeuchtet werden. Hierauf nimmt man ein weis leinenes Tüchlein, beſtreut daſſelbe mit guter blauer Smalde (Bläu), reibt die Gläſer damit, und wiſcht ſie noch einmal mit einem andern reinen Tuch ab. Auf diſe Art werden ſie vollkommen ſchön und hell.

Verdorbenes Elfenbein wieder ſchön weis zu machen.

Man nimmt Waſſer und ſoviel Alaun, als man zur Reinigung des Elfenbeins nöthig zu haben glaubt, und daß das Waſſer ſchön weis davon wird, läßt es einen Wall (Sud) thun, und legt das Elfenbein ungefähr eine Stunde hinein, und reibt es mit einem Stüklein hären Tuch. Hierauf legt man's in ein feuchtes leinenes Tuch, und läßt es darinn von ſich ſelbſt langſam troknen.

Stahl

Stahl und Eiſen vor dem Roſt zu bewahren.

Ein halbes Pfund Leinöl kocht man eine Zeitlang langſam bei'm Feuer und gießt dann geſchmolzenes Blei mit Vorſicht hinein. Dadurch wird dem Leinöl die zum Roſt Anlaß gebende Feuchtigkeit gänzlich benommen, ſo daß polirte Stahl- und Eiſenarbeiten auf keine Weiſe auch nicht an feuchten Orten anlaufen können, wenn man ſie mit dem hier beſchriebenen Oel ſtatt dem gewöhnlichen beſtreicht.

Ein Oel, welches alles, was von Stahl und Eiſen iſt, vor dem Roſt bewahrt.

Man reibt Bleigſätte auf einem Stein mit gutem hellem Baumöl ſo klein als immer möglich, thut es in eine Büchſe von Lindenholz, die auf dem Boden ſo dünn ausgedreht iſt, daß man durchſehen kan, hängt die Büchſe an die Sonne oder ſonſt an die Wärme, ſo wird ein reines ſüſſes Oel durchdringen, welches vor allem Roſt hinlänglich bewahren wird.

Glänzend polirtes Eiſen und Stahl von den Roſtfleken zu reinigen.

Etwas Zinnaſche macht man mit Brantwein an, und puzt das angeloffene Eiſen oder Stahl damit. Auf diſe Art werden nicht nur alle Fleken heraus gehen, ſondern das gepuzte wird auch wieder ſo ausſehen, als wenn es noch neu wäre.

Gefäſſe von Fettigkeiten zu reinigen.

Gefäſſe, die zu Fettigkeiten gebraucht worden ſind, beſonders wenn es gläſerne oder ſteinerne ſind, werden geſchwind und vollkommen rein, wenn man Sägmehl (Sägſpäne) vorzüglich von Eichenholz, wie es von einer Handſäge fällt, darein ſchüttet, es ein wenig anfeuchtet, mit der Hand anſchlägt, und reibt. Iſt aber das Gefäß ſo eng, daß man keine Hand hineinbringen kan, ſo befördert man das Anſchlagen der Sägſpäne durch ein mit hinein gethanes Stüklein Maculaturpappier, und ſchüttet anfangs nur ſehr wenig kaltes Waſſer dazu. — Die Sägſpäne ſaugen auch troken ohne Waſſer die Fettigkeiten an ſich. Um hiervon eine Probe zu ſehen, darf man nur eine blechene Pfanne oder irdenes Geſchirr, worinn Schmalz oder Oel über dem Feuer geſtanden iſt, mit Sägmehl reiben, beſonders wenn die Pfanne noch ein wenig warm iſt.

Borten und Treſſen zu puzen.

Angeloffene goldene Borten, Treſſen und Maſſivknöpfe zu waſchen, und wieder herzuſtellen.

Durch Länge der Zeit legt ſich viler Schmuz und Staub an die goldene Borten und Treſſen, ſie laufen überdiß an, und ſehen daher oft ſehr übel aus. Diſem kan aber abgeholfen, und

und durch Waſchen und Auffärben wieder ein ſchönes Anſehen gegeben werden:

Die Goldfarbe zu machen.

Ein Loth Gummiguttä und 2 Quint ganzen Saffran thut man in ein reines Gefäß, ſchüttet ein wenig Brantewein darüber, läßt es bedekt, damit keine Luft dazu kan, eine Zeitlang entweder an der Sonne oder auf einem warmen Ofen deſtilliren, und ſeiht es hierauf durch ein ſauberes leinenes Tüchlein in ein anderes Gefäß, ſo iſt die Goldfarbe zum Gebrauch fertig.

Waſchen der Goldenen Borten und Treſſen.

Einen ſaubern ungefähr zweimäſſigen Hafen füllt man mit Regen- oder flieſſendem Waſſer, thut 2 Loth geſchabte venetianiſche Saife darein, und läßt es eine Viertelſtunde bei'm Feuer kochen. Hierauf nimmt man 2 Eslöffel voll Honig, eben ſoviel feingeſtoſſenen Kanarienzuker und das Weiſſe von einem Ey, rührt es ſolang zuſammen, bis es eine Salbe giebt, vermengt ſolche mit dem Saifenwaſſer, und rührt es ſolang mit einem Holz herum, bis es vollkommen zu Schaum wird. Alsdann nimmt man die Borten oder Treſſen, waſcht ſolche ſubtil zwiſchen den flachen Händen, damit das Unreine wegkommt, ſpühlt ſie nachher mit lauem, dann mit friſchem Waſſer ab, ſo kommt die hinein gewaſchene Saife wieder davon. Dieſes Waſſer drukt man wieder mit der Hand da-

von, zieht die Treſſen mit den Fingern wieder gleich, und läßt ſie troknen. Wann diß geſchehen iſt, werden die Borten oder Treſſen einigemal durch die vor angezeigte Goldfarbe gezogen, über ein Kohlfeuer gehalten, und zur Hälfte getroknet. Alsdann zieht man ſie noch einmal durch die Farbe, und läßt ſie an der Sonne oder einem warmen Ofen vollkommen troknen. Um ihnen nun auch den gehörigen Glanz zu verſchaffen, iſt das Beſte, wenn man ſie zwiſchen ein weiſſes leinenes Tuch ungefähr 8 oder 10 Stunden in die Preſſe legt, und dieſelbe ſo ſtark als möglich zupreßt. Bei'm Herausnehmen werden ſie von den neuen nicht zu unterſcheiden ſeyn. In Ermanglung einer Preſſe aber bögelt man mit einem heiſſen Bögeleiſen auf dem leinenen Tuch, worunter die Treſſen oder Borten liegen, herum, ſo bekommen ſie ebenfalls einen Glanz. Mit den Maſſivknöpfen kan man auf gleiche Art verfahren; ſie werden nemlich gewaſchen, gefärbt, und mit einem Stükchen Handſchuhleder abgerieben, daß ſie etwas Glanz bekommen.

Auf eine andere Art die goldene Treſſen zu reinigen.

Zwei Loth venetianiſche und ebenſoviel gewöhnliche Saife wird mit einem Meſſer fein geſchaben, in einen neuen innen glaſirten Topf gethan, mit Brantewein (für etwa 3 oder 4 Kreuzer) ein wenig Ochſengalle, ein wenig Gummi und Honig, nebſt 2 Loth weiſſem Kandel-

zu-

zuker vermiſcht, und diß zuſammen auf einem Kohlfeuer ſolang gekocht, bis es dik iſt. Während dem Kochen aber mus es, damit es nicht anbrennt, dann und wann umgerührt werden. Hierauf nimmt man das gekochte aus dem Topf, läßt es abkühlen, und drukt es in eine ſelbſtbeliebige Form, welche man bei gemäſſigter Wärme troknen läßt. Wenn diſe Saife an einen trokenen Ort gelegt wird, iſt ſie lange Zeit zum Gebrauch tauglich. — Die Treſſen oder Borten, welche man reinigen will, werden zuvor eine Viertelſtunde in ein warmes Waſſer gelegt, damit ſich der darinn befindliche Schmuz auflöſen kan, hernach auf die flache Hand genommen, mit der Saife gerieben, wieder in eben dieſes Waſſer gethan, und ſolang ſubtil gewaſchen, bis das Unreine weg iſt. Nun ſpühlt man ſie etlichemal mit friſchem Waſſer ab, drukt das Waſſer zwiſchen beiden Händen davon, zieht die Borten mit den Fingern wieder gleich, läßt ſie troknen, und gibt dann den Borten auf folgende Weiſe die Farbe. In ein reines Gefäß wird etwas Brantwein, ein wenig Safran, und ein wenig weiſſer Kandelzuker gethan. Ob man viel oder wenig nöthig hat, wird jedes leicht einſehen. Wenn ſich der Saffran aufgelößt hat, und der Zuker vergangen iſt, rührt man's untereinander, zieht dann die Borten oder Treſſen durch die Farbe, und läßt ſie troknen. Würden ſie nicht auf einmal in der Farbe hoch genug, ſo können ſie noch ein- oder zweimal dadurch gezogen werden, bis ſie ſind, wie man ſie haben

will. Den Glanz gibt man ihnen wie ſchon geſagt, entweder durch die Preſſe oder durch das Bögeln.

Geſponnenes Gold und Silber, wie Treſſen ꝛc. troken zu puzen.

Zum Gold nimmt man 1 Theil Schwefel und 2 Theil Trippel, macht beides auf einem Reibſtein oder in einem Mörſel zu einem zarten Pulver. Kan daſſelbe durch ein Haarſieb geſchlagen werden, ſo iſt es gut. Bei'm Gebrauch dupft man ein Sammetbürſtlein von weichen Haaren in das Pulver, und reibt damit gelind auf den Goldfäden hin und her, daß ſich das Gold nicht abwezt, es wird davon ſehr ſchön und glänzend. Hierauf nimmt man einen groſſen Pinſel, wie ihn die Maler brauchen, und den ſie Zerreibpinſel nennen, und kehrt den Staub heraus; läßt man ſich aber von dergleichen Haaren ein Bürſtlein machen, ſo iſt daſſelbe noch tauglicher.

Zum Silber brennt man Schafsbeine, daß ſie ganz weis und weich werden, und ſtoßt oder reibt ſie ganz klein, daß man ſie durch ein Haarſieb ſchlagen kan. Diſes Pulver wird zur Reinigung des geſponnenen Silbers gebraucht. Das Verfahren iſt das nemliche wie bei dem Gold. Wenn man Kreide recht dürr werden läßt, und nachher zu Pulver macht, ſo kan man auch geſponnenes Silber damit puzen.

Bei'm Reinigen der Gold- und Silbertreſſen und andern geſponnenen Gold und Silbers

vers iſt vorzüglich darauf zu ſehen, daß das Pulver, welches man dazu nimmt, recht zart gemacht werde, damit das Gold oder Silber nicht von der Räuhe deſſelben angegriffen wird, eben ſo mus das Bürſtlein, womit das Pulver aufgerieben wird, von feinen Haaren gemacht seyn, und überhaupt mus man mit diſer Arbeit behutſam umgehen, damit das Gold oder Silber durch zu ſtarkes Reiben im Auspuzen oder Auskehren nicht abſpringt.

Silberne Treſſen, Maſſivknöpfe ꝛc. wenn ſie ganz roth angeloffen ſind, auf eine andere Art zu puzen.

Man nimmt Fraueneis nach Belieben, legt es auf einem Heerd oder Stein gegen 2 Stunden zwiſchen glühende Kohlen, ſchabt dann mit einem Meſſer das Unreine davon ab, thut es in einen Mörſel und ſtoßt es ſo fein als möglich. Will man nun ſilberne Treſſen puzen, ſo beſtreut man ſie mit diſem Pulver, und bürſtet ſie mit einem feinen Bürſtlein einigemal ab, wodurch die Borten wieder wie zuvor weis werden. Um ihnen auch ihren vorigen Glanz wieder zu geben, werden ſie mit einem weiſſen Handſchuhleder ſubtil gerieben und abgewiſcht. Sind aber die Treſſen voll Schmuz und anderer Unreinigkeiten, ſo müſſen ſie wie die vorher ſchon angeführte goldene Borten in dem nemlichen Saifenwaſſer gewaſchen und zubereitet werden. Erſt nach diſem kan man hierauf das Pulver und Handſchuhleder brauchen. Auf eben diſe

Art ſind auch die ſilberne Maſſivknöpfe zu puzen.

Gold und Silber ohne Feuer von der Seide abzuſondern.

Man macht eine gute ſcharfe Lauge aus Buchenaſche, wirft, wenn ſie in vollem Kochen iſt, eine ſtarke Handvoll Salz darein, und erſezt hierauf den durch das Einkochen der Lauge verurſachten Abgang durch friſches Laugenwaſſer. Sollen nun goldene oder ſilberne Borten von der Seide abgeſondert werden, ſo darf man ſolche nur ganz loker in ein leinenes Tüchlein thun, daſſelbe wohl zubinden, und etwa 3 Stunden lang in der obigen Lauge kochen laſſen. Alsdann legt man die Treſſen auf den Ofen, oder in die Sonne, und läßt ſie wieder troken werden. Auf diſe Art wird man die Seide ohne den geringſten Verluſt des Golds oder Silbers herausbringen, und wie Staub mit den Händen davon ſchlagen können.

Gold- und ſilberne Treſſen und Schnüre ohne Abgang auszubrennen.

Was man von dergleichen Sachen auszubrennen hat, thut man feſt zuſammen gebunden in einen neuen unglaſirten und mit einem Sturzdekel verwahrten Hafen, ſtellt denſelben in ein Kohlfeuer, läßt es 1 oder 2 Stunden wohl durchglühen und verbrennen, thut hierauf alles zuſammen in eine reine Schüſſel, und waſcht die Schwärze mit einem Waſſer davon,

ſo

ſo ſezet ſich das Gold und Silber ſchön zu Boden. Diſes läßt man troknen, thut es mit ein wenig Borax in einen ſaubern Tiegel, läßt es zuſammen flieſſen, und gießt es in ein Zain. Iſt es nun güldiſch, wie dann die Mark des vergüldeten Drats insgemein 1 Quint fein Gold zu halten pflegt, ſo wird es mit Aquafort von einander geſchieden, und man hat nun das Gold auch wieder.

Fadenſilber auf das beſte auszubrennen.

Dergleichen Fadenſilber ſezt man auf das feſteſte zuſammen gewikelt in einem Tiegel in's Feuer, und läßt den Tiegel wohl glühen. Auf diſe Art verbrennen die Fäden, man nimmt nun den Tiegel aus dem Feuer, läßt ihn kalt werden, ſtoßt das Silber oder Gold von den Fäden ab, waſcht es ſauber, nimmt dann Salpeter und Salz von jedem gleichviel, miſcht es untereinander, thut es ſamt dem gewaſchenen Silber wieder in den Tiegel, bedekt denſelben, läßt ihn zuerſt in einem ſchwachen dann aber ſtarken Feuer wohl glühen und ſieden. Wann es nun recht geſotten hat, ſo wirft man ein wenig Salz darauf, damit es ſich wieder ſezt, gießt es hierauf in ein Zain, und nnd ſcheidet es, wenn es güldiſch iſt, mit Aquafort.

Hutfedern von allen Farben

ſauber zu waſchen und wieder zu ſtaffiren.

Die nicht gefärbte Federn, beſonders die weiſ-

weiſſe ꝛc. kan man über Nacht in ein friſches Saifenwaſſer legen, damit der Schmuz deſto geſchwinder weggeht, aber die gefärbte können diß nicht vertragen, weil ſich die Farben auflöſen, ſondern diſe müſſen geſchwind gewaſchen und gleich darauf wieder getroknet werden.

Zwei Loth klein geſchabte venetianiſche Saife und 3 Maas Regenwaſſer läßt man zuſammen in einem glaſirten Topf bei gelindem Feuer eine Viertelſtunde kochen, ſezt es dann weg, und rührt es mit einem Holz ſolang durcheinander, bis es wie ein lauterer Schaum iſt. Das Waſchen ſelbſt geſchieht auf folgende Weiſe: Man legt die Federn in friſches Waſſer, breitet ſie der Länge nach auf einem ſaubern Tiſch aus, nezt ſie wohl mit dem Saifenwaſſer, und ſtreicht zwiſchen den Fingern den Schmuz von den Federn überal ſubtil durch, damit das Unreine wegkommt. Alsdann werden ſie mit laulichtem Waſſer abgeſtrichen und mit friſchem Waſſer abgeſpült, damit auch die Saife wieder davon geht. Das Waſſer drukt man mit der Hand aus, legt die Federn zwiſchen zwei leinene Tücher, ſchlägt mit der flachen Hand das Waſſer davon, und zupft ſie voneinander. Nun werden zum Stafiren glühende Kohlen auf einen Heerd in die Länge und Breite gelegt, die Federn an beiden Theilen etwas hoch über die glühende Kohlen gehalten, zum öftern und zwar ſo lang durcheinander geſchüttelt, bis ſie troken

ſind,

ſind, denn dadurch werden die Federn wieder hübſch kraus, alsdann kan man ſie an einem warmen Ort etliche Stunden aufhängen und vollkommen troknen laſſen. Troknet man aber weiſſe Hutfedern über dem Kohlfeuer, ſo ſtreut man ein wenig geſtoſſenen Schwefel auf die Kohlen, und hält die Federn über den Dampf. Hievon werden ſie wieder ſchön weis werden, und wieder vollkommen brauchbar ſeyn.

Verbrochene Gefäſſe

wieder ganz zu machen.

Zerbrochene Gläſer und Porcellan wieder ganz zu machen.

Friſches Eierweis verklopft man wohl, daß es ganz dünn wird, miſcht ungelöſchten Kalch darunter, beſtreicht mit diſer Maſſe die Brüche und Stüke, ſezt ſie ordentlich wieder zuſammen, und läßt ſie troknen.

Oder man rührt ungelöſchten Kalch in einen alten faulen Käs, der zuvor im Waſſer zu einem Mus gekocht ſeyn muß. Wenn die beide Stüke zuſammen abgerührt ſind, kan man damit alle verbrochene Gläſer und andere Gefäſſe wieder ganz machen.

Oder man nimmt 1 Loth klein geriebenes venetianiſches Glas, und eben ſoviel Bleiweis, zerläßt Hauſenblaſen in heiſſem Waſſer, bis es ſo dik wie ein Leimwaſſer wird,

und

und rührt die beide vorgemeldte Dinge darein, daß es wie ein Papp wird. Damit kan man alle verbrochene Gläſer wieder zuſammen machen, und es hält recht wohl.

Verbrochene Gläſer zu leimen.

Man leimt mit altem Firnis, fügt die Stüke wohl zuſammen, bindet ſie feſt, läßt ſie an der Sonne oder bei'm Ofen troknen, und ſchabt dann den Firnis auswendig wieder mit einem Meſſer ab. Dergleichen zuſammen geleimte Gläſer halten ſo wohl, daß ſie weder vom Waſſer noch andern Dingen wieder aufgehen.

Kütte, womit man zerbrochenes Glas, Porcellan und Agat auf eine kaum merkbare Art wieder zuſammen ſezen kan.

Ein Loth Hauſenblaſen, ein halbes Loth Maſtix, einen Eßlöffel voll Knoblauchſaft, 15 Gran Tiſchler- (Schreiner) Leim und einen halben Schoppen Brantewein bringt man zuſammen in einem hiezu bereiteten Gefäß zur gehörigen Conſiſtenz und Maſſe, beſtreicht die verbrochene Stüke damit, ſezt ſie zuſammen, läßt es einige Stunden troknen, und ſchabt hierauf die äuſſern Fäden, welche von dem Kütte daran hängen, ab, ſo iſt die Sache geſchehen. Man mag ſich Mühe geben, wie man will, das zuſammen geküttete Gefäß wieder zu verbrechen, oder es in ſiedendes Waſ-

ſer thun, ſo wird doch alles vergebens ſeyn, und das Verſpringen eher an einem andern Ort geſchehen.

Kütt zu verbrochenen Porcellan- Stein- und irdenen Gefäſſen,

womit ſie wieder ganz und brauchbar gemacht werden können.

Man nimmt etwas Malz und verriebenen ungelöſchten Kalch, und feuchtet es mit ein wenig Waſſer an. Auf diſe Art wird eine Salbe daraus, womit man alles obengemeldte kütten kan.

Ein ſehr guter Kütt zu allen Stein- und Porcellangefäſſen vorzüglich auch zu verbrochenen Gläſern.

Man nimmt 1 Loth Hausblaſen, 2 Quint Gummitragant, Alabaſtergips, fein geſtoſſenen Maſtix, pulveriſirten Weihrauch, geſtoſſenen Arabiſchen Gummi von jedem diſer 4 Stüke 4 Meſſerſpizen voll, Marienglas und Silberglätte von jedem 2 Meſſerſpizen voll, Brantwein und guten Eſſig von jedem 2 Eßlöffel. Alles diß wird zuſammen in einen Schmelztiegel gethan, auf glühende Kohlen geſtellt, und ſolang darinn gerührt, bis es ein paarmal zu ſieden anfangen will. Diſe Maſſe verdirbt nicht, ſondern kan viele Jahre zum Gebrauch aufbehalten werden, nur mus man ſie jederzeit, wenn man etwas kütten will, mit Brantewein und Eſſig auf glühenden Kohlen

len erweichen und auflöſen. Das verbrochene Gefäß macht man warm, beſtreicht mit der Maſſe die Stüke, drukt ſie wieder zuſammen, legt es hin, und läßt es troknen. Dasjenige was zuviel daran bleibt, wird mit Alaun weggerieben.

Ein anderes Mittel von gleicher Wirkung.

Man nimmt Mennig und Grünſpan von einem ſo viel als vom andern, und reibt es mit weiſſem Firnis auf einem Marmorſtein wohl ab. Was geleimt werden ſoll, wird warm gemacht, und damit beſtrichen, hierauf wieder zuſammen gedrukt und getroknet. Ein ſolches Gefäß iſt weder von Feuer noch von Waſſer mehr an dem zuſammen gekütteten Ort aufzulöſen.

Ein Leim, womit man verbrochene irdene Geſchirre wieder zuſammen machen kan.

Man nimmt Harz und Wachs von einem ſoviel als vom andern, läßt es zuſammen bei'm Feuer abgehen, thut friſchen verſtoſſenen Kalch und Ziegelmehl von jedem gleichviel darein, doch ſo, daß der Leim dünn bleibt.

Verbrochene Krüge ſehr nett zuſammen zu kütten.

Man nimmt guten Firnis, rothen Mennig, Fiſchbein, Umbra, gebrannte Eierſchalen und Ziegelmehl von jedem gleichviel, nach Belieben, ſtoßt diſe Dinge klein, und macht ſie mit Firnis

nis an, ſo dik man will. Hierauf werden die Stüke auf den Seiten damit angeſtrichen, zuſammen geſezt und getroknet. Ein ſolcher gekütteter Krug hält eben ſo gut wie ein neuer.

Verbrochene Gefäſſe von Stein und Thon wieder gut zu kütten.

Einen Vierling (8 Loth) Schwefel und eben ſoviel Pech läßt man in einem Gefäß ſchmelzen, rührt dann ungefähr 4 Hände voll ganz klar geſiebten Sand hinein, benezt ein Bret mit Waſſer, thut die Maſſe darauf, und formirt ſie länglicht rund. Nun kan man den Kütt zum Gebrauch aufheben. Man kan mit denſelben alle verbrochene irdene Gefäſſe, Häfen, Schüſſeln, Teller ꝛc. ſo wie auch ſteinerne zuſammen kütten, daß ſie beſſer als zuvor halten. Es bricht weit eher ein anderes Stük ab, als das geküttete. Der Kütt kan auch weder durch kaltes noch heiſſes Waſſer aufgelößt werden.

Das Porcellan vor dem Zerſpringen zu bewahren,

man mag auch darein gieſſen, was man will.

In einen Keſſel thut man unten auf den Boden eine Lage Stroh und ſezt auf daſſelbe das Porcellan, es mag gering oder fein ſeyn. Hierauf wird der Keſſel mit kaltem Waſſer gefüllt, und ein nicht gar zu ſtarkes Feuer darunter gemacht. Wann nun das Waſſer wohl geſotten hat, ſezt man den Keſſel vom Feuer weg, und läßt das Waſſer kalt werden, ehe man das Porcel-

cellan heraus nimmt. Man mag alsdann kaltes auf heiſſes oder heiſſes auf kaltes darein gieſſen, ſo wird es nimmermehr ſpringen. Sehr gut wäre es, wenn alles neue Porcellan allemal vor dem Gebrauch ſo ausgekocht würde. Auf gleiche Weiſe kan man auch mit Fayence- und allen andern glaſirten irdenen Gefäſſen verfahren, und ſie dadurch vor Springen ſichern, wenn im Winter heiſe flüſſige Sachen darein kommen.

Allerlei Arten Dinte zu machen.

Gute ſchwarze Dinte.

Vitriol und Gummi von jedem 2 Loth, ein halbes Pfund gute Galläpfel, 5 bis 6 Schoppen Eſſig und eine ſtarke Handvoll Salz thut man zuſammen in einen neuen Hafen, und rührt es ungefähr 8 bis 10 Tage täglich ein paarmal um. Diß gibt eine gute Dinte, welche nicht ſchimmelt.

Andere Art.

Man nimmt 8 Loth gute ſchwarze Galläpfel, eben ſoviel guten Engliſchen Vitriol, 4 oder 5 Loth weiſſen arabiſchen Gummi, 1 Schoppen Weineſſig und 2 Maas Regenwaſſer. Die 3 erſtere Stüke werden klein zu Pulver geſtoſſen, dann in ein Glas oder anderes taugliches Gefäß gethan, und Eſſig und Waſſer darüber gegoſſen. Diſes Gefäß ſtellt man entweder einige Tage an

die

die Sonne oder auf einen warmen Ofen, und rührt die Materialien täglich einigemal untereinander, ſo bekommt man eine gute ſchwarze Dinte. Man kan diſe abgieſſen, und zu dem Saz noch einmal Eſſig und Waſſer ſchütten, ſie wird eben ſo gut wie die erſte werden.

Noch eine Art.

Zwölf Loth gute Galläpfel und 4 Loth Vitriol ſtoßt man klein, und läßt beides in einem ſaubern irdenen Geſchirr mit einem Maas Eſſig etlichemal mit einander aufkochen. Alsdann ſezt man's vom Feuer weg, thut 2 Loth feingeſtoſſenen arabiſchen Gummi dazu, rührt es wohl untereinander, läßt es ein wenig abkühlen, und hebt alles zuſammen in ein paar Glasbouteillen zum Gebrauch auf. Diſe Dinte fließt ſogleich kohlſchwarz aus der Feder, wird nie roth oder blaß auf dem Pappier, ſondern bleibt nach vielen Jahren noch eben ſo ſchwarz wie am erſten Tag, und ſchimmelt niemals. Man hat noch dabei den Vortheil, daß man den Saz, der ſich im Dintenfaß ſammelt, durch blos dazu geſchütteten Weineſſig wieder zur beſten Dinte machen kan. Nur iſt die einzige Unbequemlichkeit mit diſer Dinte, ſo wie mit faſt allen andern ſchwarzen, welche blos mit Eſſig angeſezt werden, verbunden, daß man ſie, ſo oft man ſchreiben will, jedesmal zuvor aufrühren mus. Wäre man diſer Mühe gerne überhoben, ſo rathen wir, nur 1 Schoppen guten Weineſſig und 3 Schoppen Regen- oder anderes weiches Waſſer zum Anſaz

zu nehmen, aber freilich verliert ſie dadurch etwas von ihrer Dauer auf dem Pappier.

Gute ſchwarze Dinte,

welche weder gekocht noch deſtillirt werden darf.

Acht Loth ſchwarze Galläpfel, ebenſoviel Vitriol, 2 Loth Gummi und anderthalb Loth Granatſchalen ſtoßt man zuſammen zu einem gröblichten Pulver, ſo iſt es zum Gebrauch gut. Will man nun eine Dinte anſezen, ſo wird ungefähr eine Handvoll in ein taugliches Gefäß gethan, ein halbes Maas warmes Regen- oder Fluswaſſer dazu gegoſſen, und ein wenig untereinander gerüttelt, und nun kan ſogleich damit geſchrieben werden. Diſe Dinte kan, wann es einige Zeit geſtanden, und das Pulver ſich wieder zu Boden geſezt hat, abgegoſſen, und wieder drei- bis viermal mit anderm warmen Waſſer angefüllt werden. Auch iſt diſe Dinte deßwegen eine der beſten, weil ſie niemals eintroknet oder ſchimmlicht wird, ſondern zu jeder Zeit ſchön ſchwarz und klar bleibt. Bei'm Schreiben fließt ſie gleich dem Waſſer jedoch etwas hellblaulich aus der Feder auf das Papier, welches aber nach und nach immer ſchwärzer wird, und faſt in einem Augenblik troknet.

Andere Art ſchwarzer Dinte,

welche gleich nach Verfertigung des Pulvers zum Schreiben gut iſt.

Man nimmt 6 Loth türkiſche Galläpfel, 4 Loth

Loth an der Sonne ausgetrokneten Vitriol, 2 Loth arabiſchen Gummi, ein Loth gebrannte Schwarzwurz, eben ſoviel Weinſtein, und 2 Quint Salpeterſalz (Sal Nitri), ſtoßt diß aber jedes beſonders in einem Mörſel zu Pulver, vermiſcht es untereinander, läßt es in einem Gefäß bei'm Feuer ein wenig warm und hart werden, ſiebt es darnach durch ein Haarſieb, und verwahrt es in einer hölzernen Büchſe zum Gebrauch. Will man nun in der Geſchwindigkeit eine gute ſchwarze Dinte haben, ſo nimmt man ein wenig Waſſer, Bier oder weiſſen Wein, welches lezere am allerbeſten iſt, und rührt etwas von dem Pulver hinein, ſo hat man augenblicklich dasjenige, was man wünſcht.

Rothe Dinte von Fernambuck.

Vier Loth Fernambuk thut man in ein neues glaſirtes Häfelein gießt einen Schoppen Weineſſig darüber, ſezt es auf eine mäſſige Glut, nnd läßt es gelind ſieden. Man mus aber Achtung geben, daß es nicht überläuft, zu welchem Ende man es dann und wann mit einem Stekelein umrührt. Wann es nun eine Zeitlang geſotten hat, thut man einer welſchen Nuß gros Alaun und eben ſoviel arabiſchen Gummi dazu, ſezt es noch einmal übers Feuer, und läßt es noch eine Weile ſieden, nimmt es dann vom Feuer weg, und ſeiht die Dinte von den Spänen, gießt ſie in ein Glas, und verwahrt daſſelbe wohl vor dem Staube, ſo hat man eine ſchöne dauerhafte Dinte. Man kan die Späne zum zweitenmal mit

Eſſig abkochen, welches ebenfalls eine gute rothe Dinte gibt, nur daß ſie, wenn man ſie anderſt nicht länger kochen läßt, oder mehr Alaun dazu nimmt, in der Farbe ein wenig heller wird, als die erſte. Nimmt man ſtatt des Alauns ein wenig Salmiak dazu, ſo wird die Dinte ſchön hell, Alaun aber macht ſie dunkel.

Rothe Dinte von Zinnober.

Man reibt den Zinnober nebſt ein klein wenig feinem Bleiweis mit Brantewein ab, nimmt dann 2 Theil Waſſer, worinn etwas arabiſcher Gummi aufgelößt worden iſt, und 1 Theil lauteres Waſſer, macht den Zinnober damit an, daß er zum Schreiben flüſſig wird, und thut es in ein Glas. Wenn man damit ſchreiben will, mus es zuvor wohl untereinander gerüttelt werden. Auf diſe Art hat man eine gute Zinnoberdinte. Andere nehmen zu einem Schaum geſchlagenes Eierweis, thun hierauf ein wenig Salz dazu, da dann der Schaum wie Waſſer zerfließt; mit diſem machen ſie den Zinnober an.

Gelbe Dinte.

Wenn man guten Safran mit Gummiwaſſer anmacht, etwas Alaun dazu nimmt, diß einen Tag ſtehen läßt, dann ein wenig klares Waſſer dazu thut, ſo hat man eine ſchöne gelbe Dinte.

Blaue Dinte.

Aus Wachholderbeeren drukt man den Saft, thut

thut etwas geſtoſſenen Alaun dazu, ſchüttet ein wenig Weineſſig darüber, macht es mit Brunnenwaſſer ſo hellblau, als man will, und hängt es in einem Glas mit einem Pfropf wohl verwahrt an die Sonne. Auf diſe Art bekommt man eine blaue Dinte. — Eine ſolche kan man auch mit geläutertem braunſchweigiſchen Grün machen. Auf 4 Loth diſes Grünes gießt man auch 4 Loth reines Brunnenwaſſer, in welchem ſich das erſtere ganz auflößt.

Grüne Dinte.

Zwei Loth fein geſtoſſenes Spaniſchgrün und 1 Loth Weinſtein kocht man mit etwa 3 Schoppen Waſſer eine halbe Stunde, läßt es dann abkühlen, gießt hierauf das Klare in ein ſauberes Glas ab, und thut ein wenig Gummiguttä dazu, ſo wird es grasgrün, welches durch die Feder ſchön auf's Pappier fließt.

Eine gute grüne Dinte kan man auch aus 4 Loth fein geſtoſſenem Grünſpan, 2 Quint Kurkume, 1 Loth Gummi und einem halben Maas Weineſſig machen, wenn man alle diſe Sachen untereinander gemacht, in einem Glas oder Bouteille eine Zeitlang an einem warmen Ofen ſtehen läßt.

Silber-Dinte.

Man nimmt 1 oder 2 Loth Queckſilber, gießt guten Weineſſig dazu, thut etwas ungelöſchten Kalch darein, und bringt alles in einem ſtarken Glas auf warmen Sand, ſo zerfließt diſe Materie,

terie, und man bekommt eine Dinte, die wie Silber ausſieht, und mit der man auf Pergament und Pappier ſchreiben kan.

Eine dem Gold ähnliche Dinte.

Wenn man zu der vorſtehenden Silberdinte etwas Safran miſcht, ſo wird eine Dinte daraus, die wie Gold ausſieht, beſonders wenn man damit auf Pappier ſchreibt.

Eine Dinte,

welche nach dem Schreiben auf dem Pappier verſchwindet, bringt man aber daſſelbe in die Wärme, ſo zeigt ſich das Geſchriebene in der ſchönſten grünen Farbe.

Diſes Kunſtſtük giebt nicht den mindeſten Argwohn, als ob etwas auf dem Pappier geſchrieben wäre, denn es bleibt weis wie zuvor, ehe darauf geſchrieben wird. Die Zubereitung geſchieht auf folgende Weiſe: Ein Loth ſogenannten taubenhälſigen Bismuth läßt man in 2 Loth Scheidwaſſer auflöſen; ſobald diß geſchehen iſt, gießt man das Klare ab, thut ein Loth gewöhnliches Kochſalz in eine gläſerne Retorte, gießt die Auflöſung des Bismuths dazu, und zieht es in einer Sandkapelle bis auf das Trokene fein ſubtil ab, gießt dann gemeines Waſſer auf das in der Retorte zurückgebliebene, und läßt es abermals ſtehen. Iſt diß geſchehen, ſo bleibt ein weiſſes Pulver zu Boden, das Klare gießt man wieder in ein reines Gefäß ab, läßt es an

der

der Sonne, wenn ſolche im Sommer recht warm ſcheint, in deren Ermanglung aber auf warmem Sand abdämpfen und troken werden, ſo bekommt man ein blaulichtes Salz. Diſes wird, wann es noch warm iſt, herausgenommen und in ein ſauberes Gläschen gethan, man mus aber daſſelbe oben mit weiſſem Wachs wohl verwahren, ſonſt zieht es die Luft an ſich, wird feucht, röthlich, folglich unbrauchbar, und verſchmilzt zulezt. Von diſem Salz nimmt man, wenn man ſchreiben will, gießt ein wenig Regenwaſſer daran, und ſchreibt dann mit einer neuen Feder auf gutes Pappier nach Belieben.

Diſe künſtliche Schrift wird nicht im mindeſten geſehen, auſſer wenn man das Pappier eine kleine Weile an die Hize eines Kohlfeuers hält, oder im Sommer in den warmen Sonnenſchein legt, auf diſe Art werden die Buchſtaben zur gröſten Bewunderung nach und nach und zwar im ſchönſten Grün ſichtbar. Nach 2, 3 Stunden verſchwindet auf dem Pappier alles, und iſt nicht mehr das geringſte davon zu ſehen, ausgenommen man halte das Geſchriebene neuerdings zum Feuer, welches ſich, ſo oft man will, wiederholen läßt. Wollte aber Jemand dieſe Schrift vom Pappier weg haben, ſo darf man nur mit dem Munde darauf blaſen, dann verſchwindet es augenblicklich, und wird gleicherweiſe durch die Wärme, ſo oft man will, wieder ſichtbar.

Diſe Kunſt zu ſchreiben läßt ſich nur auf reinem Schreibpappier vornehmen, daſſelbe darf

auch nicht zu lang über das Kohlfeuer gehalten werden, ſonſt wird die Schrift bräunlich, verſchwindet nicht mehr, noch weniger aber kan ſie mit dem Mund weggeblaſen werden. Auch iſt es keine Sache, welche durch Unterhaltung eines Lichts unter das beſchriebene Pappier bewerkſtelligt werden kan, denn durch den Dampf, der vom Licht in die Höhe ſteigt, wird das Pappier ſchwarz, ſondern es mus nothwendig entweder an der Sonne, einem warmen Ofen oder über einem Kohlfeuer geſchehen.

In der Geſchwindigkeit das dazu dienliche Scheidwaſſer zu machen.

Man nimmt rauchenden Salpetergeiſt, gießt ſo lang friſches Brunnenwaſſer darein, bis ſich die grüne Farbe verliert, die Mixtur ſchön hell wird, auch zu rauchen aufhört. Auf diſe Art hat man das Scheidewaſſer, welches alle erforderliche Eigenſchaften beſizt.

Auf eine andere Art geheim zu ſchreiben, daß die Schrift nicht anderſt kan geleſen werden, als man bringt ſie in die Wärme, wo ſie ſchön ſchwarz erſcheint.

Die Koſten, welche man hier aufzuwenden hat, ſind ſehr gering, und doch iſt es ſehr nüzlich, beſonders aber ſolchen Perſonen, die Jemand von einer geheimen Sache zu benachrichtigen haben, an welcher viel gelegen iſt. Sollte auch gleich ein ſolches Schreiben verlohren gehen

hen oder aufgefangen werden, ſo darf man nicht fürchten, daß nur das geringſte davon herauskommt, weil das Pappier ein für allemal weis bleibt. Auch werden noch verſchiedene Experimente (Verſuche) damit zu Stand gebracht.

Zu mehrerer Deutlichkeit ſind die Zugehörden mit Nro. 1, 2, 3, bemerkt, um ſie im nöthigen Fall bei der Sache ſelbſt, entweder einzeln oder zuſammen geſezt gebrauchen zu können.

Nro. 1. An 4 Loth pulveriſirte Silberglätte ſchüttet man einen Schoppen (Quart) deſtillirten Weineſſig, miſcht es wohl untereinander, läßt es ſo einige Tage ſtehen, gießt dann den Eſſig von der Silberglätte, welche ſich zu Boden geſezt haben wird, in ein beſonderes Gefäß, und verwahrt daſſelbe zum Gebrauch. Wird nun mit diſem Eſſig auf feines Schreibpappier geſchrieben, ſo iſt von der Schrift nicht das geringſte mehr zu ſehen, legt man aber daſſelbe an die Sonne oder auf einen warmen Ofen, oder hält es über ein Kohlfeuer, ſo wird ſich das Geſchriebene auf dem Pappier ſchön ſchwarz zeigen. Würde ein ſolches Pappier, worauf mit diſem Eſſig geſchrieben worden iſt, verbrannt, ſo wird wohl das Pappier, nicht aber die Schrift verbrennen, denn die Buchſtaben werden in der Aſche liegen, als wären ſie von dem beſten Silber.

Nro. 2. Man nimmt Kork oder ſogenanntes Pantoffelholz, ſoviel beliebig iſt, ſtekt es an eine Gabel, hält es über eine ſtarke Glut, und läßt es zur Kohle durchaus verbrennen. Das

chen, ob es genug gebrennt ſey, iſt, wenn es keine Flamme mehr gibt. Diſe Kohle reibt man auf einem Marmorſtein mit Gummiwaſſer gut ab. Diſes Gummiwaſſer mus aber ganz ſchwach ſeyn, ſo daß es einer flüſſigen Materie oder Dinte gleicht, womit man aus einer Feder ſchreiben kan. Bei'm Reiben darf keine Zeit geſpart werden, denn je zärter es abgerieben wird, deſto tauglicher und bequemer iſt es zum Schreiben.

Nro. 3. Weiter nimmt man von der ſchlechten oder blaſſen Sorte Auripigment 2 Loth, ungelöſchten Kalch, welcher gute Hize hält, und wozu noch keine Feuchtigkeit gekommen iſt, 3 Loth, und reibt jedes beſonders troken zu dem allerzärteſten Pulver. Wann diß geſchehen iſt, wird beides untereinander aufs beſte vermiſcht, dann in ein Glas gethan, und ein halbes Maas Brunnenwaſſer darüber gegoſſen. Diß darf aber nicht auf einmal geſchehen, ſondern man ſchüttet anfänglich nur ſoviel daran, daß der Kalch und das Auripigment angefeuchtet wird, und wann das Glas anfangt heis zu werden, welches durch die Auflöſung des Kalchs geſchieht, ſo gießt man wieder ein wenig friſches Waſſer nach, und rührt es mit einem Holz wohl untereinander. Nun läßt man es wieder ein wenig ruhen, und wenn man bemerkt, daß ſich das Glas noch mehr erhizt, ſo gießt man abermal Waſſer nach, und fährt damit fort, bis alles beſtimmte unter immerwährendem Umrühren daran iſt. Hierauf ſtopft man das Glas mit einem Pfropf oder Pappier zu, und wann es wohl

ab-

abgekühlt iſt, verſtopft und verbindet man's genau, damit von dem Geiſt nichts heraus kan. Wann es nun einige Tage unbewegt geſtanden iſt, filtrirt man zulezt durch ein Fliespappier, wiewohl ſich indeſſen die Materie von ſich ſelbſt zu Boden geſezt haben, und das Waſſer ganz klar darüber ſtehen, folglich auch ohne Filtriren leicht abzugieſſen ſeyn wird. Das Glas, welches man dazu nimmt, mus ſo gros ſeyn, daß der dritte Theil deſſelben leer bleibt, weil es ſonſt wegen der ſtarken Dünſte verſpringen würde. Iſt alles diß geſchehen, ſo iſt auch die meiſte Arbeit vorüber. — Es können damit vielerlei Experimente gemacht werden, und da zu einigen derſelben eine gröſſere Kraft erfordert wird, ſo verſehe man ſich im voraus mit noch einem ſolchen verſtärkten Waſſer, damit es im nöthigen Fall gleich bei der Hand iſt. Wann daſſelbe nemlich einige Tage über dem Kalch und Auripigment geſtanden iſt, gießt man es ab, ſchüttet es auf friſche 3 Loth ungelöſchten Kalch und andere 2 Loth Auripigment, läßt es ebenfalls ein paar Tage darauf ſtehen, und wiederholt diß zum drittenmal, wodurch es ſeine vollkommene Stärke erhält.

Mit den bisher beſchriebenen zubereiteten Mitteln verfährt man nun auf folgende Art: Man ſchreibe oder male mit Nro 1 auf weiſſes Schreibpappier nach Belieben. Wenn nun diſes eingetroknet iſt, ſo ſieht man nicht das geringſte von der Schrift, wird aber mit von dem unter Nro. 3 angezeigten Waſſer mit einem feinen Pinſel oder darinn angefeuchteten Schwamm

dar-

darüber geſtrichen, ſo erſcheint das Unſichtbare augenblicklich kohlſchwarz, oder legt man das mit Nro. 1 beſchriebene oder bemalte Blat in ein Zimmer, doch aber bei verſchloſſenen Thüren und Fenſtern, an das eine Ende, und gießt an dem andern Ende des Zimmers den Liquor Nro. 3 in eine Schale aus, ſo wird die unſichtbare Schrift oder das Gemählde in einer Entfernung von 20 bis 30 Schriften vollkommen ſichtbar werden. Oder man nehme einige Blätter Pappier, ſchreibe mit Nro. 1 auf das erſte Blat, laſſe es troknen, beſtreiche dann mit Nro. 3 das unterſte oder lezte Blat, ſo wird ſogleich das unſichtbare auf dem oberſten Blat ſichtbar vor Augen ſtehen, und die übrige oder dazwiſchen befindliche Blätter weis bleiben. Will man aber, daß auf jedem Blat etwas erſcheinen ſoll, ſo mus vorher mit dem Liquor Nro. 1 auf jedes Blat etwas geſchrieben und gezeichnet werden, da dann, wenn nur das oberſte oder unterſte Blat mit Nro. 3 genezt wird, jedes Blat ſeine Schrift und Malerei zugleich darſtellt. Diß geht auch auf einem hölzernen Tiſchblat oder Teller an, man ſchreibt nemlich mit Nro. 1 oben darauf, und beſtreicht mit Nro. 3 auf der untern Seite den Ort, wo oben die Schrift ſteht. Eben diſe Wirkung wird ſich durch ein Bret äuſſern, ja bringt man jemand von Nro. 1 etwas ins Geſicht, und er kommt alsdann in das Zimmer, in welchem der Liquor Nro. 3 in einem unbedekten Gefäß ſteht, daß er ausdünſten kan, ſo wird alles, was ihm in das

Ge-

Geſicht gezeichnet worden iſt, kohlſchwarz werden, und iſt mit keiner Lauge oder Saife wegzuwaſchen, bis es nach und nach von ſelbſt weggeht. Zu den bisher angeführten Experimenten mus aber der Proces bei Nro. 3, wie daſelbſt gezeigt worden iſt, öfters wiederholt werden. Ferner: ſchreibt man mit Nro. 1 einen franzöſiſchen Brief und läßt ihn troken werden, ſchreibt dann mit Nro. 2 oben darüber auf das Pappier ein anderes deutſches Concept, und läßt es auch trokнen. Wann hernach der Liquor Nro. 3 darüber geſtrichen wird, ſo verſchwindet der mit Nro. 2 darüber geſchriebene ſichtbare deutſche Brief augenbliklich, und ſteht an deſſen Statt der unſichtbar geweſene franzöſiſche Brief kohlſchwarz da, und wenn man will, daß die verſchwundene Schrift auch wieder hervor kommen ſoll, ſo darf ſie nur vorher mit Nro. 1 auf die andere Seite des Pappiers unſichtbar geſchrieben werden, ſo erſcheint ſie augenbliklich wieder, wenn ſie mit Nro. 3 beſtrichen wird. Oder man nimmt einen Bogen Pappier, ſchreibt auf die erſte Seite mit Nro. 1 einige lateiniſche Worte, ſezt, wann ſie troken ſind, mit Nro. 2 eben diß auf Griechiſch darüber, auf die andere Seite aber ſchreibt man's wieder mit Nro. 1 auf franzöſiſch, auf die dritte Seite aber auf deutſch auch mit Nro. 1 und endlich auf die vierte Seite nochmals mit Nro. 1 in franzöſcher Sprache. Wie geſagt, müſſen die Worte in den verſchiedenen Sprachen von einerlei Bedeutung ſeyn. Fährt man nun mit einem in Nro. 3 angefeuchten Schwamm über

die

die ſichtbare griechiſche Worte her, ſo werden ſolche lateiniſch, die lateiniſche aber auf der andern Seite franzöſiſch, diſe auf der dritten Seite deutſch, und die deutſche auf der vierten Seite franzöſiſch erſcheinen. Diß kan, mit ſo vielen Sprachen man will, vorgenommen werden. Ueberhaupt zeigen die bisher angeführte Beyſpiele zur Genüge, wie unzählig andere Erfindungen diſer Art gemacht werden können.

Beſondere Experimente von einer andern Art ſind folgende: Man beſtreiche mit Nro. 1 ein Blat Pappier überal vollkommen; wann es troken iſt, laſſe man 2 Quint pulveriſirten Alaun in 2 Loth friſchem Brunnenwaſſer auflöſen, und ſchreibt damit auf die mit Nro. 1 überſtrichene Seite, läßt es wieder troken werden, beſtreicht dann mit Nro. 3 die hintere oder Nebenſeite, ſo wird die mit Nro. 1 beſtrichene obere Seite kohlſchwarz, und die Schrift ſteht weis vor Augen. Beſtreicht man eine Arbeit von Holz, welche aber noch mit keiner andern Farbe angeſtrichen ſeyn darf, ein paarmal mit Nro. 1, und hernach mit Nro. 3, ſo wird es kohlſchwarz, polirt man es alsdann mit weiſſem Wachs, ſo hat man in der Geſchwindigkeit eine ſchwarze Beize, die immer ſo gut und ſchön iſt, als die, welche die Schreiner zu machen pflegen.

Noch eine Art geheim ſchwarz zu ſchreiben, welches nicht anderſt, als durch Beihülfe des Feuers geleſen werden kan.

Wenn man mit Alaunwaſſer auf weiſſes Schreib-

Schreibpappier mit einer neu geſchnittenen Feder ſchreibt, und ſolches von ſich ſelbſt troknen läßt, ſo wird nicht das geringſte von dem geſchriebenen zu ſehen ſeyn, hält man aber das Pappier über ein Kohlfeuer, oder legt es auf einen warmen Ofen, ſo wird das geſchriebene ſchön ſchwarz erſcheinen. Gleiche Wirkung hat auch das Salmiakwaſſer, der Limonien-Zwibel- und Knoblauchſaft.

Pappier ſo zuzurichten,

daß man mit einem Steft von Silber oder Meſſing darauf ſchwarz zeichnen und ſchreiben kan, ohne Feder und Dinte nöthig zu haben.

Man nehme gebranntes Hirſchhorn, und ſtoſſe es in einem Mörſel zu einem feinen Pulver. Hierauf nimmt man weiſſes Schreibpappier, das nicht gar glat, ſondern ein wenig rauh oder grob iſt, reibt daſſelbe vermittelſt einem weichen doch aber ſtarken und saubern Stükchen Leder überal wohl mit dem geſtoſſenen Hirſchhorn. Auf diſe Art legt ſich das Pulver ſehr fein in das Pappier. Wenn man nun mit einem ſilber- oder meſſingen Steft darauf ſchreibt, ſo wird es ſchwarz, und man kan übrigens viel reiner und ſchöner darauf zeichnen, als mit der Feder auf anderem gewöhnlichen Pappier.

Siegelwachs zu machen.

Wir führen hier die Verfertigung das Siegelwachſes darum etwas ausführlich an, weil

es

es gröſtentheils von Frauenzimmern verfertigt wird, man immer noch ein Geheimnis aus diſer Kunſt macht, und es überdiß eine Sache iſt, woraus man einen guten Nuzen ziehen kan, wenn man anders die Zubereitung deſſelben recht verſteht, und es in einiger Menge abſezen kan.

Zuerſt zeigen wir die nöthigen Geräthſchaften an, die man ſich verſchaffen mus, wenn man nicht nur für ſeinen eigenen Gebrauch ſondern auch zum Verkauf d. i. in Quantität Siegelwachs verfertigen will. 1) Wird ein kleiner Ofen erfordert, vermittelſt deſſen man die Maſſe ſchmelzt. Er kan von Eiſenblech (Sturz) oder Thon nach Art eines Kaſſerols gemacht ſeyn. Unten hat er eine Oefnung, wodurch man das Feuer hinein bringt, ſo auch oben, worein man das Gefäß mit der Maſſe ſtellt. An der Seite iſt ein Rohr befindlich, durch das die allzuſtarke Ausdünſtungen weggeſchaft werden. Er wird der Laborirofen genennt. 2) Gehört dazu noch ein anderes Oefelein, das dem erſten beinahe gleich kommt, auſſer daß diſes oben mit einer Platte von Kupfer oder Eiſen bedekt iſt, dagegen aber an der Seite etwas höher über der Mitte eine kleine runde Oefnung, hat, welche zum poliren des Siegelwachſes dient. Beide Oefen werden mit Kohlen geheizt. 3) Etliche kupferne Gefäſſe oder Häfen, worinn man die Maſſe ſchmelzt, und mit einander vereinigt. 4) Ein geräumiger Tiſch, auf welchem man das Siegelwachs macht, der entweder mit einer glat polirten marmornen Tafel, oder mit einer eben-

falls

falls rein polirten kupfernen Platte belegt iſt, lezteres iſt um vieles beſſer. Er wird zum Rundiren und Poliren des Siegelwachſes gebraucht. 5) Ein $\frac{1}{2}$ Zoll dikes rein abgeſtoſſenes, unten aber polirtes hartes Holz, das in der Långe 8 und in der Breite 5 Zoll betrågt. Oben hat es eine Erhöhung, daß man's in der Hand führen, und damit arbeiten kan. Es heißt das Rundirholz. 6) Noch ein ſolches Holz von gleicher Art, welches man zum Poliren des Siegelwachſes gebraucht, und das daher unten mit einer fein polirten kupfernen Blatte belegt ſeyn mus. 7) Zwei einer halben Elle lange hölzerne Ståbe, welche vierekigt ſind, und in der Höhe einen Zoll betragen können. Diſe werden, wenn die Siegelwachsſtangen rundirt und polirt ſind, dazu gebraucht, um ihnen eine ekigte Form zu geben. Beide Ståbe müſſen aber mit polirtem Kupfer belegt ſeyn, und eine Gleichheit haben. 8) Mehrere andere dergleichen Ståbe, die aber blos allein von Holz ſeyn dürffen. Sie werden gebraucht, wenn die Siegelwachsſtangen ganz fertig ſind, daß man ſie dazwiſchen legt, denn ohne diſes kan es ſehr leicht geſchehen, daß die Stangen auf dem Tiſche einander zu nahe kommen, oder zuſammen kleben, und eine der andern den Glanz benimmt, oder daß ſie gar verbogen werden. 9) Ein Spatel oder Schåufelein. Diß beſteht aus einer ungefåhr eines Werkſchuhs langen, nicht gar zu diken eiſernen Stange, iſt vornen breit, und dient nicht nur zum Umrühren der Maſſe, ſondern auch dazu, daß man ſie damit

der herausnehmen, und auf den Tiſch zum Arbeiten bringen kan. 10) Ein 1 Schuh langes hölzernes Stäbchen, das vornen eine eiſerne Spize hat, woran die einmal rundirte Siegelwachsſtangen geſtekt, durch die Oefnung in den Polierofen gehalten, und darauf vermittelſt des dazu nöthigen Holzes polirt werden. 11) Eine Wage, um alles damit genau abzuwägen. 12) Einige geſchnittene Stämpfel, womit das Siegelwachs bezeichnet, und die Feine deſſelben angezeigt wird.

Diß ſind für diejenigen Perſonen unumgänglich nöthige Geräthe, welches ſich auf das Siegelwachs machen legen, und daſſelbe in Menge zum Verkauf verfertigen wollen; macht man's aber zum eigenen Gebrauch in geringer Quantität, und iſt alſo an dem Ausſehen wenig gelegen, wenn es ſonſt nur die gehörige Eigenſchaften hat, ſo dient ſtatt des Laborirofens ein neuer irdener Hafen, worinn man die Maſſe auf Kohlen ſchmelzen läßt, ſtatt des Polirofens eine Glutpfanne mit ſtarken Kohlen, daß es eine Flamme gibt, über welche man die Wachsſtangen vermittelſt einer kleinen Zange oder des oben angeführten Stäbchens hält, und geſchwind umkehrt, daß das Wachs nur auswendig fließt, innwendig aber hart bleibt, dann zwiſchen 2 gleich polirten Brettern von Birnenbaumholz polirt, zuvor aber mus die Maſſe auf einem warm gemachten Marmor- oder Schieferſtein mit einem wohlgeglätteten Holz oder Birnbaumbret zu Stangen gerollt wer-

werden; im Fall man keinen Marmor hätte, kan es auch zwiſchen den kurz zuvor berührten polirten Brettern geſchehen. Man kan auch die Maſſe heis in meſſingene oder eiſerne Röhren gieſſen, und ſolche in's Waſſer werfen, damit ſie geſchwind erkalten, und die Wachsſtangen herausgenommen werden können. Hat man noch nie Siegelwachs gemacht, ſo rathen wir immer, es anfänglich in ganz geringer Quantität (Menge) zu thun, bis man ſich nach und nach durch Uebung ſowohl die rechte Art der Vereinigung der Materialien als die weitere Behandlung bekannt und geläufig gemacht hat. Beſonders mus man ſich auch hüten, daß die Maſſe nicht anbrennt, da immer Terpentin oder Kolophonium dabei iſt, denn dadurch wäre ſie entweder verdorben, oder es könnte gar ein Unglück entſtehen.

Wir wollen hier einen Saz angeben, der weder zu gros noch zu klein iſt, aber ſchon einen beträchtlichen Gewinnſt gibt. Man nimmt 24 Loth gereinigten Terpentin, 8 Loth feine pulveriſirte Kreide, 2 Pfund Schell-Lak, 2 Pfund 12 Loth feinen Zinnober, 1 Loth Storaksliquor, 8 Loth Gummilak und 1 Loth Terpentingeiſt Zuerſt thut man den Terpentin in das dazu beſtimmte reine kupferne Gefäß bis auf ungefähr den vierten Theil, den man zum Abreiben des Zinnobers gebraucht. Zu dem Terpentin in dem Kupfergeſchirr nimmt man die 2 Pfund Schell-Lak, ſezt das Geſchirr auf den Laborirofen, und läßt beides unter fleiſſigem Umrühren, da-

 mit

mit es nicht brennend wird, miteinander kochen. Hierauf ſezt man das Geſchirr weg, und rührt die Hälfte Kreide darein, ſtellt es darauf wieder auf den Ofen, rührt die noch übrige 4 Loth Kreide ebenfalls hinein, und läßt es nun ſolang als ein weiches Ey kochen. Alsdann rührt man den Zinnober, der aber zuvor mit dem zurückgebliebenen Terpentin abgerieben ſeyn mus, in die Maſſe, ſo wie auch den Liquor, Gummilak und Terpentingeiſt, und läßt alles zuſammen noch ein wenig anziehen. An diſer vereinigten Maſſe kan man nun die weitere Arbeit verrichten, die aber in der gröſten Geſchwindigkeit vor ſich gehen mus.

Noch einige Rezepte zu gutem Siegelwachs.

Man nimmt 1 Vierling Terpentin, 1 Pfund Schellak, 10 Loth Zinnober. Will man aber ſchwarzes Siegelwachs machen, ſo nimmt man ſtatt des Zinnobers, 3 Loth feinen Künrus. Den Terpentin thut man in ein taugliches Geſchirr, und läßt ihn in dem Laborirofen flieſſen. Hätte man aber keinen ſolchen Ofen, ſo nimmt man eine groſſe Schüſſel, füllt ſie zur Hälfte mit Aſche, thut oben darauf ein wenig glühende Kohlen, und ſezt das Gefäß mit dem Terpentin zum nemlichen Zwek darauf. Endlich ſchüttet man den Schellak, Zinnober oder Künrus auf einmal dazu, und rührt alles wohl untereinander, damit es nicht anbrennt. Man läßt die Maſſe ſo lang in dem Laborirofen oder

auf

auf den Kohlen, bis ſie über und über kleine Bläschen aufwirft, alsdann wird ſie vom Feuer genommen. Bei dem rothen Siegelwachs iſt zu bemerken, daß nur die Hälfte Terpentin in den Hafen gethan, die andere Hälfte aber zum Abreiben des Zinnobers gebraucht wird.

Oder man nehme 10 Loth gewöhnlichen Terpentin, 18 Loth Gummilak, 8 Loth Zinnober aus Schwefel, 4 Loth feine pulveriſirte Kreide und 1 Quint Storaksliquor. Diſes Siegelwachs kan zwar nicht unter 1 fl. 30 kr. dem Pfund nach gemacht werden, es iſt aber ſehr fein. Den Terpentin mus man ganz langſam kochen laſſen, bis er anfängt dik zu rauchen, alsdann den Gummilak hinein thun, und wohl umrühren, hierauf das Gefäß vom Feuer abheben, den Zinnober und Storaks dazu thun, und alles wohl miteinander vermiſchen. Es iſt aber hiebei hauptſächlich zu bemerken, daß der Terpentin in ſeiner gehörigen Dike, und alle Lake bei einer gelinden Hize gemacht, und gut vereinigt werden müſſen.

Recepte auf geringere Art rothes Siegelwachs zu machen.

Man nehme 12 Loth Gummilak, Kolophonium und gewöhnlichen Terpentin von jedem 4 Loth, anderthalb Loth Mennig und eben ſoviel Zinnober. Den Lak ſo wie auch das Kolophonium läßt man bei einer mäſſigen Hize vergehen, thut den Terpentin, und unter beſtändi-

gem Umrühren nach und nach den Zinnober und Mennig hinein.

Folgende Arten kommen noch wohlfeiler zu ſtehen: 4 Loth Maſtix; reinen Schwefel, Benzoe und Kolophonium zu gleichen Theilen zuſammen 1 Loth und Zinnober nach Belieben. Das Kolophonium läßt man zuerſt ſchmelzen, und thut hierauf den durchgeſiebten, feingemachten Maſtix, Benzoe und Zinnober hinein.

Daß der Zinnober zu den geringen Arten nicht ſo fein und gut ſeyn darf, wie zu den beſſern, verſteht ſich von ſelbſt. Oder man nimmt: 1 Vierling gewöhnlichen Terpentin, $\frac{1}{2}$ Pfund Kolophonium, geſchabte Kreide und Mennig von jedem 20 Loth.

Das ſchwarze Siegelwachs kan man von allen Sorten wie das rothe machen, nur mit dem Unterſchied, daß man ſtatt des Zinnobers reinen oder geſchwemmten Künrus dazu nimmt.

Den Zinnober zum Siegelwachs zuzubereiten.

Gar ſelten trift man einen feinen Zinnober an. Wenn man daher denſelben ohne weitere Zubereitung zum Siegelwachs gebraucht, ſo fällt er meiſtens ganz dunkel und in's Bräunlichte, ſtatt daß er eine hohe, hellrothe Farbe geben ſollte. Man mus daher allen Fleis anwenden, um ihn zu diſem Gebrauch tauglich zu machen, zu diſem Ende reibt man ihn und zwar mehrmal auf einem Marmorſtein mit Urin ab, andere thun diß mit Brandwein oder Milch,

nach dem jedesmaligen Reiben läßt man ihn zuvor troknen, und reibt ihn wieder, ſo daß er ſehr fein und rein wird. Kennt man die Beſchaffenheit des Zinnobers, ſo iſt er leicht zu behandeln, und nach ſeinen Eigenſchaften mit einem der drei angegebenen flüſſigen Dinge abzureiben. Was den ganzen Zinnober betrift, ſo wird derſelbe, wenn man ihn vereinigen, und hieher brauchbar machen will, zuerſt auf das feinſte abgerieben, dann ein zinnernes Gefäß mit Waſſer gefüllt, der abgeriebene Zinnober hinein geſchüttet, am Rand des Gefäſſes mit einem Holz hin und her geſchlagen, und zwar beinahe eine Stunde, nach diſem ſo lang zurükgeſtellt, bis ſich der Zinnober auf dem Boden feſt geſezt hat. Alsdann gießt man das Waſſer ſubtil davon, nimmt darauf den obern Theil des Zinnobers ab, und verfährt mit dem andern auf die nemliche Art (mit hin und her ſchlagen) noch einigemal, ſo erhält man den feinſten Zinnober, der dem Karmin beinahe gleich kommt. Das noch rükſtändige iſt hernach zu einer ſchlechten Sorte Siegelwachs anzuwenden. Ehe aber diſer Zinnober gebraucht wird, mus er zuvor aufs beſte getroknet, und hernach auf einem ſaubern Marmorſtein ſehr fein abgerieben werden.

Den Terpentin zu reinigen.

Der Terpentin wird in einem Waſſer ſo lang geſotten, bis er ſich ſezt und erhärtet. Um aber zu erfahren, ob er genug geſotten iſt, ſo darf man nur einen Tropfen davon auf einen zinner-

nen Teller fallen laſſen. Wird er darauf hart, daß er von dem Teller wegſpringt, ſo iſt er fertig.

Bearbeitung des gehörig geſchmolzenen Siegelwachſes.

Die erſte Arbeit, die man mit der zuſammengeſchmolzenen Maſſe vornimmt, iſt das Rundiren. Diß geſchieht auf folgende Art: man bringt etwas von der Maſſe, die aber heis und nicht kalt ſeyn mus, mit dem eiſernen Spatel oder Schäufelein auf den Tiſch, hebt und arbeitet es ſo lang herum, bis es ein wenig abgekühlt iſt, darauf nimmt man's in die Hände, und formirt eine runde Kugel, die hernach abgewogen wird, daß eine Stange wie die andere gleiche Schwere erhält. Iſt diß nun geſchehen, ſo legt man die Kugel auf den Tiſch, und bearbeitet ſie mit dem Rundirholz ſo lange, bis die Stange die beliebige Länge hat. Daß es auch wegen der Länge keinen Aufenthalt gibt, ſo kan am Rande des Rundirholzes ein Zeichen gemacht, und ſo lang mit dem Rundiren angehalten werden, bis es gehörig lang iſt. Sind nun alle Stangen gehörig rundirt, ſo nimmt man das Stäbchen mit der eiſernen Spize, ſtekt die Siegelwachsſtange feſt daran, geht damit zu dem Polierofen, der beſonders gut erhizt ſeyn mus, und hält die Stange durch die runde Oefnung in den Ofen hinein, bis das Wachs flüſſig zu werden anfängt. Man mus aber, während dem man mit dem Siegelwachs

wachs in dem Ofen iſt, daſſelbe immer in der gröſten Geſchwindigkeit umdrehen, damit es nicht ablauft, hökericht oder krumm wird. Darauf geht man wieder an den Tiſch, nimmt das Polierholz, und bearbeitet es damit auf die Art, doch mit einem ſchwächern Nachdruk, wie es bei dem Rundiren gewöhnlich iſt. Das Siegelwachs nun vollends ekigt zu machen, iſt, wann es einmal polirt iſt, eine leichte Sache. Man nimmt dazu die 2 mit polirtem Kupfer belegte Stäbe, legt eine Stange Siegelwachs dazwiſchen, drukt beide feſt zuſammen, und wendet es darauf, ſo wird es ekigt. Nach diſem kan man die Stangen mit dem Stempfel bezeichnen, beſonders an dem Ort, wo es ein Loch durch das Anſteken bekommen hat, zulezt aber zwiſchen 2 andere Stäbe bis zur gänzlichen Abkühlung legen.

Siegelwachs zu machen,

bei deſſen Gebrauch man weder Feuer noch Licht bedarf, und das durch einige Anfeuchtung im Mund oder mit Waſſer tauglich wird.

Zwei Quint Gummitragant, 2 Loth Hauſenblaſen, 2 Loth gewöhnlichen Leim, 1 Loth Zinnober und eben ſoviel Zukerkandel. Diß wird zuſammen in einem Mörſel ſo klein als immer möglich geſtoſſen, alsdann ein halbes Maas Waſſer dazu gegoſſen, und abermal geſtoſſen, bis ſich alles vollkommen aufgelößt hat. Iſt

diß nun geſchehen, ſo wird ein neues innen glaſirtes irdenes Geſchirr oder eine meſſingene Pfanne genommen, und obiges nebſt noch ſoviel Waſſer, und wenn man's angenehm haben will, auch etwas Roſenwaſſer hinein geſchüttet, daſſelbe über ein Kohlfeuer geſezt, und wie ein anderer Leim gekocht, wobei man aber das Umrühren nicht vergeſſen darf, weil es ſonſt ſehr leicht anbrennt. Iſt nun der Leim nebſt den andern dabei befindlichen Sachen rein durchgekocht, ſo läßt man daſſelbe ſtehen, damit es ein wenig kühl wird, nimmt dann den Zinnober, und rührt ihn in den Leim. Hat man auf alles nach der Beſchreibung geſehen ſo kan diſer Leim noch warm in jede ſelbſt beliebige Form gegoſſen werden. Wollte man's aber in einer Stange haben, ſo hält man eine oder mehrere blechene Röhren in Bereitſchaft, die aber ſowohl oben als unten offen ſeyn müſſen, und eine gleiche Rundung haben. Eine ſolche Röhre nun ſezt man aufrecht auf einen gleichen (ganz ebenen) Tiſch oder Stein, damit unten nichts heraus kan, und läßt es ſtehen, bis es kalt und hart iſt, wo es dann durchgeſchoben werden kan. Wird hernach die Stange rein abgerieben, ſo iſt es von dem andern Siegelwachs, auſſer daß es bräunlicher ausſieht, wenig zu unterſcheiden, auch zum Gebrauch vollkommen gut.

Diſes Siegelwachs iſt Jedermann, beſonders aber Reiſenden ſehr nüzlich, weil ſie davon ein Stükchen bequem bei ſich tragen, und wo ſie's nöthig haben, gleich gebrauchen können,

denn

denn diſes Siegelwachs darf nur ein wenig in den Mund genommen und feucht gemacht, oder wenn man das nicht will, in friſches Waſſer gehalten und darinn angefeuchtet werden. Iſt nun auch der Brief, oder was man ſonſt zumachen will, gehörig gelegt, ſo wird der Ort, wo das Pettſchaft darauf kommen ſoll, unterhalb wie bei den Oblaten mit diſem angefeuchten Siegelwachs beſtrichen, und oben das Pettſchaft darauf gedrukt. Wenn man es nun ein wenig liegen gelaſſen hat, damit es troken wird, ſo kan es niemals, ohne das Pappier zu verreiſſen, wieder aufgemacht werden.

Allerhand nützliche Künſte.

Verſchiedene Arten alte Gemählde wieder zu puzen.

Zuvörderſt müſſen ſie vom Staub wohl gereinigt werden, alsdann nimmt man 4 Loth ſtarke Rebaſchenlauge, 12 Loth ſchönen reinen Salpeter und eben ſoviel gebrannten Alaun, gießt Waſſer daran, läßt es bei einem gelinden Feuer ſieden, und thut einer welſchen Nuß gros venetianiſche Saife dazu. Mit diſem Waſſer überſtreicht man das Gemälde ziemlich warm mit einem Schwamm, bis es wieder glänzend wird, hierauf wiſcht man mit friſchem Waſſer die Lauge wieder ab, und die Gemälde ſehen nun wieder ſo ſchön aus, als ſie anfänglich geweſen ſind. 2) Man wiſcht die Gemälde mit

einem in warmen Urin getauchten Schwamm ab, wäre aber das Gemählde von Rus ſchwarz, ſo nimmt man Saife und Lauge. 3) Man nehme weiſſen Wein, vermiſche ihn mit wohl verklopftem Eierweis, und überſchmiere das Gemählde mit einem darinn angefeuchteten wollenen Tuch, ſo wird es wieder ſehr ſchön werden. 4) Man nimmt ein halbes Pfund dikes weiſes Harz, 4 Loth Gummi, eben ſoviel Leinöl, 1 bis 2 Loth Terpentin, und macht es alſo: Das Harz läßt man über einem gelinden Kohlfeuer vergehen, und dann durchſeihen. Der Gummi kan in gewöhnlichem Oel liegen gelaſſen werden, bis er weich iſt. Alsdann miſcht man alles wohl untereinander, kocht es bei gelindem Feuer, rührt es ſo lang, bis es einander vollkommen angenommen hat, und verwahrt es nun zum Gebrauch. Wenn man die Gemählde damit überſtreicht, werden ſie wieder wie neu. Alle diſe Mittel ſind zu dem angezeigten Endzweck ſehr gut, doch verdienen die beide leztere den Vorzug.

Gemälden, welche Löcher bekommen haben, wieder zu helfen.

Wenn man alte Gemälde hat, die durch irgend einen Zufall Löcher bekommen haben, ſo kocht man von Stärkmehl und Waſſer einen Papp, ſtreicht ſolchen auf dünne Leinwand, und leimt ſolche von hinten auf die Malereien, läßt es troknen, überſtreicht dann das Gemälde an dem Ort, wo es geflickt iſt, mit ſchwarzem Wachs,

Wachs, und übermalt es hierauf mit den Farben, wie es ſeyn ſoll, ſo wird man's hernach auf keine Art merken können.

Flaſchen und Glåſer zu verbinden, daß kein Geiſt herausgeht.

Man nimmt ein halbes Pfund friſches ſauberes ungenůztes Wachs, 4 Loth klein pulveriſirten Maſtix und 6 Loth rothen armeniſchen Bolus, vermengt alles miteinander, macht einen Zapfen davon auf die Glåſer oder Flaſchen, verbindet ſolche mit Taffet oder Zunder, thut Blaſenhåutlein darůber, zieht über daſſelbe ein Stůkchen roth Leder, woraus man Neſteln macht, und bindet es feſt zu, diß låßt keinen Geiſt (Spiritus) heraus gehen.

Die Fliegen von den Gemålden und Tapeten abzuhalten.

Man ſteke eine Gurke (Kukummer) voll Gerſtenkörner, ſo daß die ſpizigen Eken derſelben auswårts ſehen. Zu diſem Ende werden zuerſt kleine Löchlein mit hölzernen oder beinernen Griffeln in die Kukummern gemacht, und hernach die Gerſtenkörner darein geſtekt. Werden ſie dik geſtekt, ſo bedeken ſie die ganze Kukummer, und niemand weißt, was es vor ein Gewåchs iſt. Dergleichen Gurken hångt man im Sommer in den Zimmern, worinn ſich Malereien oder Tapeten befinden, auf, weil ſie alle Můken an ſich ziehen. Diſe Erfindung iſt Italiåniſch.

Einige Mittel, die Fliegen zu vertreiben.

Das gewöhnlichſte iſt zwar der ſogenannte Fliegenſtein, es iſt aber ſchon viles Unglück damit entſtanden, und Kinder und Thiere ſind dadurch getöddtet worden. Um allem vorzubeugen, bediene man ſich lieber eines der nachſtehenden Mittel, welche gleiche Wirkung mit dem angezeigten Gift in Abſicht auf die Fliegen haben, und doch ſonſt nicht ſchaden können.

Man ſiede Kürbſen im Waſſer und beſprenge damit die Zimmer, ſo werden ſich alle Müken entfernen. Noch beſſer aber iſt es, wenn man zu gleicher Zeit Kürbisblätter bei zugemachten Fenſtern und Thüren in den Gemächern verbrennt, ſo ſterben davon alle Fliegen, die darinn ſind. Oder man nimmt 1 Theil Quaſſiaextract, vermiſcht ſolchen mit 3 Theilen Honig oder Syrup, und ſtreicht diß auf einen Teller oder kleine Bretter; ſo wie die Fliegen davon gefreſſen haben, ſterben ſie. Beſtreicht man noch überdiß ſchmale Streife Pappier damit, und hängt ſolche an die Deke des Zimmers, ſo wird die Wirkung noch mehr befördert, weil ſie ſich beſonders im Abend gern daran zu ſezen pflegen.

Verſchiedene Mittel wider die Wanzen.

Ein Gefäß, worein ungefähr 10 bis 12 Maas gehen, füllt man mit friſchem Waſſer, thut 3 Pfund ungelöſchten Kalch, eine Handvoll klein geſchnittenen weiblichen Sävenbaum und 1 Loth Koloquinten darein, und rührt es durch-

durcheinander. Diſes läßt man bei 3 Stunden ſtehen, ſezt es hernach an das Feuer, und läßt es eine Stunde kochen, während demſelben wird es einigemal aufgerührt. Alsdann ſezt man es, über Nacht an einen kühlen Ort, und gießt am andern Tag das Klare ab, ſo iſt es zum Gebrauch fertig. Mit dieſer Lauge waſcht man Bretter, Bettſtätten, Wachstapeten ꝛc. das Getäfer und Mauerwerk aber, wo ſich diſes Ungeziefer aufhält, ſprizt oder befeuchtet man damit. Auf dieſe Art werden ſie nebſt ihrem Saamen ausgerottet. Am beſten iſt diſes Mittel im Frühjahr zu gebrauchen, wodurch man das ganze Jahr von diſem Ungeziefer befreit wird.

Oder man nehme grünen Wermuth, druke den Saft aus, vermiſche ſolchen mit Baumöl, und beſtreiche die Stellen damit, wo ſich die Wanzen aufhalten, ſo wird man ſich gleich davon befreit ſehen, denn dieſes Mittel tödtet ſie gewis und plözlich.

Oder man nimmt rechte ſcharfe Saifenſiederlauge, welche ein Ey trägt, macht ſie recht heiß, und waſcht damit, ſo heis es ſeyn kan, alles Holzwerk in den Zimmern, wo Wanzen ſind. Sobald es troken iſt, nimmt man etwas Weineſſig, thut Leim darunter, und läßt es über dem Feuer vergehen, doch darf der Leim nicht kochen. Hiermit werden, ſo warm es ſeyn kan, alle Fugen und Rize des Bretterwerks beſtrichen. Diß thut vortrefliche Dienſte, erſtens wird durch die Lauge alle Brut getödtet,

und

und käme ja noch etwas aus, ſo kan es aus den verleimten Fugen nicht heraus, und zweitens kan auch von auſſen keine Wanze wieder hinein kommen.

Folgende Mixtur iſt auch zur Vertilgung der Wanzen vorzüglich tauglich. Man nimmt 1 Theil Scheidwaſſer, 1 Theil Kupferwaſſer, und 1 Theil friſche Rindsgalle. Ein gewöhnliches Mixturglas voll iſt hinlänglich, um viel zu beſtreichen. Iſt diſe Tinctur gehörig vermiſcht, ſo beſtreiche man damit vermittelſt eines Pinſels, Sponden, Bretter, Wände und alle Rizen, wo man Wanzen vermuthet, beſonders aber müſſen alle Fugen der Bettſtellen recht damit durchgeſtrichen werden, daß es in den Rizen hinfließt. Diſes Mittel tödtet die Wanzen und ihre Brut augenbliklich.

Wenn man einige Attich-Zweige an verſchiedene Pläze der Bettſtellen legt, ſo vertreibt der Geruch das Ungeziefer plözlich.

Ein Mittel zur Vertilgung der Motten.

Man nimmt 1 Theil Terpentinöl und 2 Theil Weingeiſt, vermiſcht beides wohl zuſammen, tunkt eine Bürſte darein, und beſtreicht damit das Geräthe, Deken, Bettſtellen, Wachs-Tapeten ꝛc. Bei dem Holzwerk mus es auch in die Fugen und Eken kommen. Der ſtarke Geruch des Terpentins verurſacht den Tod aller Motten, und das Zerplazen ihrer Eyer, ja kein anderes Inſekt wird ſich ihm nähern, daher iſt es auch zu Vertreibung der Flöhe und Wanzen vor-

vorzüglich tauglich. Diſes Mittel mus eigentlich im April gebraucht werden, weil diß die Zeit iſt, wo die Motteneier von der neuen Wärme ausſchlüpfen.

In Kleider kan man einige damit beſtrichene Bögen Pappier legen, oder alte wollene Bleze damit anfeuchten, und ſolche zwiſchen einige Fugen ſteken. Das Pelzwerk mus man lieber ganz in ein ſolch getränktes Pappier einſchlagen, und in jeden Aermel auch eins ſteken. Daß es Fleken gebe, darf man nicht befürchten.

Mittel wider die Flöhe.

Man reibe ſich nur ein wenig mit grünem oder trokenem Wermuth, und beſtreiche die Bettlaken ebenfalls damit, ſo wird man diſe beſchwerliche Gäſte am Leib und im Bette auf einmal los werden. Diſes Mittel iſt ſo gewis als leicht, und eben ſo ſehr von aller Ungemächlichkeit entfernt, denn der Wermuth hinterläßt nicht den geringſten Geruch.

Mäuſe zu vertreiben.

Wenn man Wollkraut (ſonſt auch Königskerzen genannt) mit Blüte und Wurzeln auf dem Brachfeld ausgräbt, und in die Winkel der Stuben, Kammern und Keller legt, ſo laufen alle Mäuſe davon. Eben ſo unausſtehlich iſt auch den Mäuſen der Rauch von Haidekraut, und der Geruch der Wagenſchmiere. Gleiche Wirkung hat diß

auch auf die Ratten. Vile Verſuche haben die Sicherheit diſer Mittel beſtätigt.

Ein gutes Schuhwachs zu machen,

das ungeachtet ſeiner Fettigkeit den Schuhen und Stiefeln einen ſchönen Glanz und Schwärze gibt.

Man nehme 1 Loth fein geſtoſſenen Gummi, 2 Loth gewöhnliche Saife, eben ſoviel gelbes Wachs und ungefähr für 2 Kreuzer Künrus. Den Gummi mus man zuvörderſt in einem glaſirten Geſchirr mit 1 Maas Waſſer über einem Kohlfeuer vollkommen vergehen laſſen, dann wird die Saife und das Wachs hinein getſchnitten, zulezt der Künrus dazu gethan, und unter immerwährendem Umrühren gelind miteinander gekocht, bis man glaubt, daß es genug ſeye. Hierauf wird es in ein oder mehrere Gefäſſe oder pappierne Kartuſen gegoſſen, und aufbehalten. Wann die Schwärze in den Gefäſſen erhärtet iſt, darf nur ein wenig warmes Waſſer daran geſchüttet, und die Maſſe damit erweicht, hernach aufgerührt, und vermittelſt eines Hölzleins etwas auf das Leder geſtrichen werden. Iſt es in pappiernen Kartuſen, ſo benezt man die Schuhe oder Stiefel mit ein wenig friſchem Waſſer, und ſchwärzt ſie damit an. Alsdann wird mit einer Schuhbürſte auf den Schuhen oder Stiefeln, die aber zuvor vom Koth gereinigt ſeyn müſſen, überal herum gebür-

bürſtet, und nach diſem mit einer andern trok-nen Bürſte von den Schuhen oder Stiefeln wieder ſauber abgerieben, endlich können noch zum Ueberfluß die Schuhe oder Stiefel mit einem wollenen Tuch abgewiſcht, und gleich-ſam polirt werden. Auf diſe Art ruſen und ſchmuzen ſie im mindeſten nicht, ſo daß man oh-ne Bedenken ſeidene Strümpfe anziehen darf.

Pappier zu machen,
welches, ſobald nur ein Funken darauf fällt, brennt.

Für einen Kreuzer Salpeter läßt man im Waſſer auflöſen, zieht ungeleimtes Pappier durch daſſelbe, daß es recht naß wird, läßt es troknen, und reibt es dann wohl mit der Hand, damit es gelind wird. Diſes Pap-pier dient ſtatt eines Schwamms oder Zun-ders, denn es fängt eben ſobald Feuer, wenn nur der geringſte Funken darauf fällt.

Vortreflich durchſcheinendes und helles Pappier zu Ueberfenſtern ꝛc. zu bereiten.

Man nehme einen Schoppen vom beſten Nußöl, 1 Schoppen weiſſes Mohnſamenöl, einer Fauſt gros ſchönes weiſſes Tannenharz und eben ſoviel hellen venetianiſchen Terpen-tin, läßt alles mit einander auf gelinder Wärme vergehn, rührt es wohl untereinander, und ſtreicht es, während dem es noch heiß iſt, über das Pappier, das man troknen läßt. Das Harz

macht es hart und troken, der Terpentin klar, das Oel flieſſend, und das Pappier, das aber ſchon vorher rein und weis ſeyn mus, wird dadurch ſchön hell und durchſichtig.

Schwefelfaden zu ziehen.

Man läßt den ganzen Schwefel in einem irdenen Gefäß über Kohlen vergehen. Sobald diß geſchehen iſt, nimmt man ihn vom Feuer weg, zieht einen Faden von grobem Garn vermittelſt eines Zängleins oder einer von Beſenreiſern gemachten Gabel durch den Schwefel, und legt ihn zum Gebrauch an einen trokenen Ort.

Eine Kugel zu machen, aus der man ein Licht anzünden kan.

Eine bleierne Kugel von der Gröſſe einer Billiardkugel läßt man ausdrehen, oben mit einer kleinen Oefnung, welche mit einem dazu gedrehten Stöpſel verwahrt wird. Diſe Kugel füllt man mit pulveriſirten Schwefelblumen und pulveriſirtem ungelöſchten Kalk zu gleichen Theilen, gießt wohl abgezogenen Weinbrannte-wein darauf, verwahrt die Oefnung ſogleich, legt die Kugel 14 Tage in friſches Waſſer, und troknet ſie alsdann ab.

Wenn man nun Feuer haben will, ſo zieht man den Stöpſel heraus, und ſtekt einen Schwefelfaden in die Oefnung, welcher ſich alsbald entzünden wird, hierauf macht man die Oefnung ſogleich wieder zu. Eine ſolche Kugel be-

behält 3 Monate ihre Wirkung, ehe ſie aufs neue friſch gefüllt werden darf.

Gefrornes Obſt, Eyer, Fiſch ꝛc. ohne Schaden wieder aufzuthauen.

Diſe Dinge darfen nicht gleich wieder zur Wärme gebracht werden, ſondern man thut ſie in ganz kaltes Waſſer, worinn Eisſtüke ſchwimmen, diſes mus darüber gehen, bald legt ſich eine Rinde Eis darum. Iſt es eine Zeit darinn liegen geblieben, ſo nehme man's heraus, mache die Eisſchale weg, und lege es nun in ein Waſſer, das zwar ebenfalls ſehr kalt iſt, aber kein wirkliches Eis hat. Aus diſem kan man's wieder in ein weniger kaltes Waſſer legen, das zuvor ſchon im Haus geſtanden iſt. Nach einer Weile wird es herausgenommen, und ſauber abgetroknet. Nimmt man's hierauf in Acht, und bringt es an einen temperirten, doch mehr kalten, als warmen Ort, ſo wird man bei'm Gebrauch ganz keinen Nachtheil vom Gefrieren finden.

Zu machen, daß ein ſiedender Hafen worinn Fleiſch oder etwas anders iſt, nicht überläuft.

Wenn man einen Hafen mit Fleiſch oder andern Speiſen zum Kochen bei'm Feuer hat, und man ſich durch andere häusliche Geſchäfte gezwungen ſieht, eine Zeitlang aus der Küche zu gehen, ſo darf man nur ein ganz klei-

nes Stük von einem grünen Kräuterkäß, welcher der Speiſe nichts ſchadet, in den Hafen werfen, ſo wird er nicht überlaufen, und man kan hernach ohne einige Gefahr weggehen.

Einen in eine Bouteille gefallenen Pfropf geſchwind wieder heraus zu bringen.

Man nimmt einen Bindfaden, läßt ihn zweifach in die Bouteille hinein, wendet dieſelbe um, ſo daß der Pfropf gegen den Hals oder die Oefnung fällt, und dadurch juſt mitten zwiſchen den Bindfaden kommt, welchen man nun geſchwind an ſich zieht, und ſo den Pfropf mit dem Faden herausbringt.

Hühner, Tauben ꝛc. mit rothen Fleken zu zeichnen.

Man läßt etwas fein geraſpeltes Zinn in einem ziemlichen Theil Scheidwaſſer auflöſen, und nimmt alsdann zu der Tinktur ein wenig geſtoſſene Kochenille, womit man hernach vermittelſt eines Pinſels an weiſſen Hühnern, Tauben und andern Vögeln ſchöne rothe Figuren oder Fleken anbringen kan. — Ausgebranntes Silber in Scheidwaſſer aufgelößt und mit Zitronenſaft vermiſcht, iſt von gleicher Wirkung.

Den Hanf zuzurichten,

daß er den Kanarien- und andern weichen Stubenvögeln ſehr angenehm und geſund iſt.

Man läßt den Hanf in einem ſaubern Waſ-

ſer ſo lang ſieden, bis er aufſpringt. Sieht man oben weiſſe Keimlein, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen, daß er genug geſotten hat. Hierauf legt man ihn auf ein Bret, und läßt ihn in der Luft wieder abtroknen. Diſe Art den Hanf zuzurichten iſt viel beſſer, als die mit einer Hanfmühle, denn erſtens bleiben die Körner ganz, und zweitens benimmt das Sieden dem Hanf alle ſeine Unreinigkeit, welches den Vögeln ſehr wohl zu ſtatten kommt.

Alle trübe Getränke hell zu machen.

Man nehme ein halbes Loth Salmiakgeiſt, und laſſe darinn etwas Zinn auflöſen. Wenn ein Tropfen von dieſer Tinktur zu einer Maas genommen wird, macht es die trübe Getränke ſchön hell.

Einige Mittel, den Kaffee in der Geſchwindigkeit ohne Hirſchhorn hell zu machen.

Wirft man einer Linſe gros Hauſenblaſen ſtatt des Hirſchhorns hinein, ſo wird ſich der Nuzen augenblicklich zeigen. Oder man beſtreut einen hölzernen Teller mit Salz, und ſezt das Gefäß mit dem abgekochten Kaffee darauf, ſo wird ſich das Trübe augenbliklich ſezen. Diß iſt eine der beſten Arten, wenn in der Geſchwindigkeit ein Kaffee gemacht werden ſoll.

Dürre welſche Nüſſe wieder friſch zu machen, daß ſich ſolche ſchälen laſſen.

Man thut die Nüſſe in ein Glas voll Waſ-

ſer, wirft eine Handvoll Salz hinein, und läßt ſie einen halben Tag ſtehen. Auf diſe Art kan man ſie gleich den friſchen ſchälen, und ſie ſind auch dem Geſchmack nach von denſelben nicht zu unterſcheiden.

Weichſeln lange Zeit zu erhalten.

Man thut ſolche in ein Glas oder anderes Gefäß, gießt guten Weinbrantewein darüber, und läßt es ſo verdekt ſtehen. Auf diſe Art wird man die Weichſeln lange friſch erhalten können.

Verſchiedene Mittel wider den Bienen- oder Weſpenſtich.

Eines der gewöhnlichſten iſt, daß man friſche mit kaltem Waſſer ein wenig angefeuchtete Erde auflegt. Kaltes Waſſer ſelbſt ſo auch warmer Urin verſchaffen ebenfalls Linderung der Schmerzen. Der Honig ſelbſt hat eben diſe Wirkung, man darf damit nur die Wunde beſtreichen, und wann der Honig troken iſt, wieder friſchen darauf thun. Hätte man ſonſt nichts bei der Hand, ſo darf man ſich nur an dem verlezten Ort mit Ohrenſchmalz reiben, womit alle Wunden von Stacheln der Weſpen, Bienen ꝛc. und auch von Dornen geheilt werden können. Zur gründlichen Hülfe iſt zuvörderſt das Ausziehen des Stachels erforderlich.

Mittel, das Mehl gegen die Milben oder Mieten zu verwahren.

Man laſſe dem Mehl ſoviel möglich freie Luft,

Luft, nehme einige friſche Ahornſtöke von beliebiger Dike, ſtreife ihnen vorher das Laub ab, lege ſie ungefähr einen halben Tag an die Luft, und steke ſie dann nach Gutdünken viel oder wenig in die Mehlſäke oder Mehlkäſten hinein, ſo wird nicht leicht eine Art von Mehl von den Milben angegriffen und verdorben werden. Der geringe Geruch der Ahornſtöke thut dem Mehl in Anſehung des Geſchmacks nicht den mindeſten Schaden, weil die Luft dem Geruch die gröſte Stärke benommen hat. Sollten die Stöke mit der Zeit zu alt werden, ſo kan man wieder neue zu dem Mehl thun.

Jederzeit friſche Blumen und Früchte zu haben,

eine engliſche Erfindung.

Man wähle einige der vollkommenſten Knoſpen von ſolchen Blumen, welche man aufbewahren will, und zwar welche am ſpäteſten blühen, und ſich geſchwind öfnen. Wann ſie angefangen aufzubrechen, und ſich ſchon die Farbe der Blumen zu zeigen anfängt, dann iſt es die beſte Zeit, ſie mit einer Scheere abzuſchneiden. Wo möglich mus ein ungefähr 4 bis 6 Zoll langes Stück vom Stengel daran gelaſſen werden. Das Ende vom Stengel bedeke man ſogleich mit Siegellak, oder noch beſſer mit gutem Baumwachs, und nachdem man die Knoſpen ein wenig ausgedrükt hat, wikle man jeden in ein Stükchen ganz reines und trokenes Pap-

pier, und lege ſie in eine trokene Schachtel, ſo werden ſie nicht verderben. Zu diſem Ende kan man auch zuvor die Schachtel mit reinem Flosſand anfüllen, und die eingewikelte Knoſpen darein graben, ſo iſt man der Sache deſto gewiſſer. Wenn man nun die Blumen blühend haben will, es mag Winter oder jede andere Zeit ſeyn, ſchneidet man Abends das mit Siegellak oder Baumwachs verſchloſſene Ende des Stengels ab, und ſezt es ins Waſſer, worein man zuvor ein wenig Salpeter oder Salz gethan hat, ſo wird man am Morgen darauf mit Vergnügen ſehen, daß die Knospen ſich völlig öfnen und ausbreiten, die Blumen ihre ſchöne Farbe zeigen, und auch ihren Geruch von ſich geben.

Will man aber Früchte lang aufbewahren, ſo leſe man die beſte und vollkommenſte aus, wenn ſie noch am Baum hangen. Sie müſſen aber nicht im geringſten verlezt, und weder die Schale oder Haut darf irgendwo aufgerieben oder anbrüchig ſeyn. Man berühre oder pflüke die Früchte nicht mit den Händen, ſondern binde einen ſtarken Bindfaden an den Zweig, halte den Bindfaden feſt an der Hand, und ſchneide den Zweig über dem Bindfaden mit einer Scheere ab. Wenn man die Früchte auf diſe Art von dem Baum herunter hat, ohne den Zweig noch ſonſt etwas berührt zu haben, ſo verſchlieſſe man das Ende des abgeſchnittenen Zweigs mit Siegellak oder Baumwachs, damit die Luft nicht hinein dringen kan. Hierauf macht

macht man von einem Bogen weiſſen Pappier eine Düte (Guke) in der Form eines Kegels, und läßt an der Spize eine kleine Oefnung. Durch dieſe Oefnung ſteke man den an dem Fruchtzweig befeſtigten Bindfaden durch, ſo daß man die Düte in Geſtalt eines Kegels aufhängen kan. Hernach verklebt man die kleine Oefnung mit weichem grünem Wachs, macht an dem untern weiten Ende auch zu, und verklebt daſſelbe eben ſo mit Wachs, damit die Luft davon abgehalten wird. Denn, wenn diſe zu den Früchten könnte, würden ſie bald verderben. Diſer Pappierne Kegel mit der darinn verſchloſſenen Frucht mus alsdann mit dem Bindfaden an einen Nagel an einem troknen Ort, der weder warm noch kalt iſt, aufgehänget werden, daß er nichts berührt. Auf diſe Art kan man das Obſt ganz unverlezt und vollkommen 2 ganzer Jahre lang erhalten. Aepfel, Birnen und alles Steinobſt können ſo aufbehalten werden.

Abgeſchnittene Blumen 8 bis 12 Tage blühend zu erhalten.

Man füllt ein Gefäß mit naß gemachtem Sand, macht darein mit einem Hölzlein Löcher, damit man die Blumenſtiele, ohne ſie zu beſchädigen, hineinſteken kan. Diſes Gefäß wird in ein kühles Zimmer geſezt, daß keine Sonne ſie trift. So kan man die Blumen die oben angegebene Zeit friſch und ſchön erhalten.

Das

Das Brunnenwaſſer ſo brauchbar als Fluswaſſer zu machen.

Man kan der Härte des Brunnenwaſſers an den Orten, wo an Fluswaſſer Mangel iſt, dadurch abhelfen, wenn man das Brunnenwaſſer, ehe es gebraucht werden ſoll, etwa eine halbe Stunde ſtark kocht, es dann kalt werden läßt, und klar von dem entſtandenen Bodenſaz abgießt. Hiedurch wird es weich, und zum Waſchen, Kochen, Färben ꝛc. eben ſo brauchbar als das Fluswaſſer.

Verſalzene Speiſen wieder zurecht zu bringen.

Man breitet ein zartes leinenes Tuch über den Topf, und ſtreut hierauf Salz auf das Tuch, ſo zieht es das Salz wieder an ſich.

Von der Zubereitung des Flachſes und Hanfs.

Ehe der Lein oder Flachs geſponnen werden kan, mus er zuvor ſehr oft durch die Hand gehen, denn 1) wann der Lein recht zeitig iſt, welches gemeiniglich 14 Wochen nach der Saat geſchieht, und daran erkannt wird, daß er etwas gelb ausſieht, und der in den Knöpflein oder ſogenannten Bollen enthaltene Same recht reif iſt, wird er aus der Erde gezogen oder gerupft,

rupft, 2) in Büſchel zuſammen gebunden, 3) durch eine eiſerne Hechel gezogen und geraffelt, daß die Saamenknöpflein davon fallen. Diſe werden entweder auf ſaubern ausgebreiteten Tüchern ausgedroſchen, oder auf eben ſolche Tücher bei warmem Sonnenſchein unter freiem Himmel gelegt, daß ſie von den Sonnenſtralen getroknet und erhizt von ſelbſt aufſpringen. Fällt aber um dieſe Zeit langwieriges Regenwetter ein, ſo kan man diſe Bollen füglich über den Winter bis auf's Frühjahr aufheben; 4) wird der Lein oder Flachs geröſtet, diß geſchieht auf zweierlei Art. Einige legen nemlich die zuſammen gebundene Büſcheln ungefähr acht Tage lang in klares Waſſer oder einen Bach, und beſchweren ſie mit Steinen, ſtellen ſie nach diſem auf einer Wieſe auf, und laſſen ſie ſo an der Sonne troknen. Andere hingegen wäſſern den Lein oder Flachs gar nicht, ſondern legen ihn blos 10 bis 12 Nächte immer auf die nemliche Seite auf eine Wieſe, damit er nur allein von der Nachtluft und dem Morgenthau befeuchtet wird, weswegen man ihn vor der Sonnen Aufgang wegnimmt, unter ein trokenes Dach aufeinander thut, bei herannahendem Abend aber wieder auf der Wieſe auslegt. Nach diſen 12 Nächten wendet man die Büſcheln um, und legt ſie auf gleiche Weiſe eben ſo lang hinaus, damit der Lein auch auf der andern Seite röſtet und weich wird. Diſe lezte Acht iſt der erſtern darum vorzuziehen, weil der Flachs davon viel weiſſer als bei jener wird, hin-

hingegen erfordert ſie mehr Zeit, Mühe und auch gute Witterung. Da in dem Röſten des Flachſes der Hauptvortheil beſteht, ſo hat man beſonders wohl darauf Achtung zu geben, denn, wird der Lein zu viel geröſtet, ſo bekommt man ſtatt des Flachſes meiſt unnüzes Werk, Floken und Egen, röſtet man ihn aber im Gegentheil zu wenig, ſo bleibt er hart, grob und ſprizigt, läßt ſich nicht gut ſpinnen, und eben ſo ſchlecht weben. Man mus daher zur Probe, ob er genug geröſtet ſei oder nicht, etwa eine Handvoll davon nach Haus nehmen, denſelben troknen, unter die Breche bringen, oder auch nur mit einem hölzernen Schlegel rechtſchaffen ſchlagen, und dann ſehen, ob die äuſſere zähe Haut gerne von dem Mark geht; fehlt es hieran, ſo mus man ihn noch länger röſten, und die Probe noch einmal machen. Iſt nun der Lein oder Flachs genug geröſtet, ſo bindet man ihn, 6) noch einmal in Büſcheln zuſammen, ſtellt ihn 7) auf, um in der Sonne oder Luft auf freiem Feld zu troknen und zu dörren, welches auch bei ſchlechter Witterung im Bakofen geſchieht; 8) wird der Flachs in der Breche gebrochen, gemeiniglich 2 bis 3 Tage, nachdem er gedörrt worden iſt, und wieder ein wenig Feuchte an ſich gezogen hat, denn wenn er gar zu ſpröd oder troken iſt, bricht er, iſt er aber zu zähe oder naß, ſo läßt er ſich nicht wohl zu einem ſchönen Faden ſpinnen. Hierauf wird er 9) geſchwungen oder auf einer beſonders dazu eingerichteten Mühle gerieben, und erſt durch eine engere, dann aber gröbere

He-

Hechel gezogen, das ausgekämmte oder Werk im Wikeln zuſammen gemacht, und beſonders verwahrt, der Flachs aber 10) in Schliken gedreht und zuſammen geflochten.

Die Kennzeichen eines ſchönen und guten Flachſes ſind, daß er hübſch lang, nicht ſprizig und grob oder mit vilen Egen durchflochten, ſondern ſchön rein und zart anzugreifen, nicht ſchwarz oder grünlicht, ſondern etwas gelblicht, weis oder Silberfarb ſeie. Die Aufbewahrung geſchieht am beſten in hölzernen Truchen, oder wohl verwahrten Stippichen und Fäſſern, in trokenen Gewölbern und andern dergleichen Pläzen, wo er nicht anlaufen und erſtiken kan, denn je länger man ihn ſo aufbehält, deſto ſchöner wird er, beſonders wenn er, nachdem er eine Zeitlang gelegen iſt, noch einmal durchgehechelt wird, da dann die noch darinn befindliche Egen ſich um ſo viel leichter davon abſondern laſſen.

Der **Hanf** wird eben ſo wie der Flachs geröſtet, gedörrt, gebrochen, geſchwungen und gehechelt, und erfordert daher keine beſondere Beſchreibung. Um ihn ſchön zu haben, kan man ihn nach dem Schwingen ungefähr zweimal 24 Stunden in Aſchenlauge baizen und dann hecheln. Einige nehmen Gerberlohe, die aber noch nicht gebraucht ſeyn darf, andere verſtoſſen wilde Kaſtanien, kochen ſolche wohl aus, ſeihen hierauf die Brühe durch ein Tuch, und baizen den Hanf darinn, da er dann recht hübſch wird. Zu wünſchen wäre es, daß in Wirtem-

berg

berg wenigſtens alle 2 Jahre Saamen aus den Rheingegenden, wo der Hanf ſo vorzüglich gedeiht, geſäet würde, weil er in unſern Gegenden bald ausartet, räuher und kleiner wird.

Den Flachs ſchön zart und weis zu machen.

Man nimmt 1 Theil ungelöſchten Kalch und 2 Theil gute Aſche, gießt warm Waſſer darüber, läßt es eine Nacht ſtehen, bis es eine ſcharfe Lauge gibt, welche dann recht hell abgegoſſen werden mus. Mit dem Flachs aber verfährt man auf folgende Art: Wenn er wohl gereinigt iſt, nimmt man immer eine Handvoll auf einmal, knüpft ihn auf beiden Seiten, daß er ſich nicht verwirren kan, in der Mitte aber breitet man ihn von einander in einen Keſſel, in welchem zu unterſt eine Lage Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden iſt. Sobald auf diſem Tuch eine ganze Lage auf die beſchriebene Art zuſammen geknüpfter Flachs befindlich iſt, breitet man wieder ein Tuch darüber, abermals Flachs darauf, und macht ſo eine Lage um die andere, bis der Keſſel beinahe voll iſt. Nun gießt man die oben erwähnte helle Lauge darauf, und läßt es 5 Stunden wohl ſieden, nimmt dann den Flachs heraus, und troknet ihn an der Sonne. Nach diſem ſiedet man ihn wieder 2 Stunden lang im Brunnenwaſſer, und läßt ihn abermals troknen. Diſes kan noch 2 bis 3mal wiederholt werden, wenn

man

man den Flachs recht ſchön haben will. Wenn er das leztemal getroknet iſt, wird er auf die Breche gebracht und fein gerieben, hernach durch eine grobe und zulezt durch eine recht zarte Hechel gezogen. Nun iſt er fertig, bekommt einen ſchönen Glanz und zarten Faden. Nimmt man auch Potaſche zur Lauge, ſo wird der Flachs noch ſchöner.

Vom Spinnen und Weben.

Einige nöthige Grundſäze über das Spinnen und Weben.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß, wenn man gutes Tuch bekommen will, man auch guten Flachs oder Hanf dazu haben müſſe, man darf aber nicht vielerlei Flachs aus verſchiedenen Gegenden dazu nehmen, noch denſelben von vilen Perſonen ſpinnen laſſen, man bleibe bei einerlei Flachs und Spinnerinnen.

Man ſoll aus dem Flachs oder Hanf nicht mehr Schneller ſpinnen, als es die Beſchaffenheit (Qualität) deſſelben erlaubt.

Das Garn mus gut gedreht ſeyn, ſonſt bekommt man kein feſtes und dauerhaftes Tuch.

Ehe man beſtimmt, wie viel das Pfund Flachs oder Hanf Schneller geben ſoll, laſſe man ihn zur Probe ſpinnen, wie er's leiden kan. Iſt das Garn nur gleich und gut geſponnen, ſo liegt nichts daran, wenn man gleich vom Pfund einen

nen Schneller weniger erhält, es kommt an der Güte des Tuchs wieder herein.

Man mus die Leute, bei welchen man ſpinnen läßt, kennen, hie und da einen Schneller zälen, damit die Zahl der Fäden auch richtig iſt, ſie bringen manchmal ganz naſſes, oder an einem feuchten Plaz bis zur Lieferung aufbewahrtes Garn, damit es ſoviel wiegt als der Flachs, den man ihnen gegeben hat.

Ein ganzer richtiger Schneller Haſpel ein Tauſender mus 2 Wirtembergiſche Ehlen oder 4 Schuh 2 Zoll im Umfange haben, ein ganzer Schneller mus folglich 2000 Ehlen Garn halten. Will man eine Probe machen, ob der Schnellerhaſpel richtig ſeye, ſo meſſe man denſelben von innen mit einem Ehlmeß, hält er gerade eine Ehle, ſo iſt er richtig, man kan auch den Umfang mit einem Faden meſſen. Es kommt ſehr viel darauf an, daß der Haſpel ſeine gehörige Gröſſe hat, denn iſt er nur ein wenig zu kurz, ſo macht es bei einem Schneller Garn ſchon etwas beträchtliches aus. Unmöglich kan alſo der Weber ſo viel Tuch liefern, als wenn die Schneller ihre gehörige Gröſſe gehabt hätten. Manche Verdrieslichkeiten würden durch einen richtigen Haſpel vermieden werden. Deſſen ungeachtet iſt noch zur Zeit, da diſes geſchrieben wird, beinahe der gröſte Theil Häſpel unrichtig.

Um diſem ſchädlichen Uebelſtande in Wirtemberg für immer abzuhelfen und vorzubeugen, iſt im Auguſt diſes Jahrs (1791) eine Verordnung in das ganze Land erlaſſen worden, nach wel-

welcher eine durchgängige Gleichheit der Garnhäſpel in den Herzoglichen Landen eingeführt, und durchaus kein anderer Haſpel weder verkauft, noch von dem 1 Jenner 1792 an gebraucht werden ſoll, als welcher obrigkeitlich gepfächtet, und bei ganzen Schnellern auf tauſend Fäden in der Weite von 2 Ehlen bei halben aber auf 700 Fäden in einer Weite von anderthalb Ehlen eingerichtet iſt. Von Zeit zu Zeit ſollen die Häſpel unterſucht, und dabei die unrichtig erfundene ſogleich ohne Nachſicht zerbrochen, dazu noch diejenige, welche ſich eines ungepfächteten Haſpels bedient haben, als auch die Verkäufer ſolcher Häſpel mit einer kleinen Frevel (3 fl. 15 kr.) Strafe belegt werden.

Das Garn mus an einem trokenen Ort aufgehängt werden. Man lege dem Weber das Garn zum Durchſehen hin, und laſſe ihn die Beſchaffenheit der Schneller, aber nicht blos der ſchönſten, unterſuchen. Alsdann wäge man von den gleichſten Schnellern ein Weberpfund (vier gewöhnliche Pfunde) und zähle, wie viel Schneller auf ein ſolches Pfund gehen. Z. B. man hat 16 gut geſponnene, ziemlich gleiche und wohlgewaſchene Schneller vom Pfund. Wie vile Ehlen gibt nun ein Pfund diſes Garns, ſo daß das Tuch ſiebenthalbviertelbreit von dem Stuhl und 6 Viertel breit von der Bleiche kommt. Diſes Garn mus der Weber in ein 28ger Geſchirr legen, das iſt, der Zettel mus 2800 Fäden halten, und in den Eintrag kommen ungefähr 100 Fäden weniger. Die Fäden kan man,

wenn das Tuch abgeſchnitten iſt, nachzählen. Wenn Zettel und Eintrag ſo ziemlich gleich ſind und das feinere in den Einſchlag kommt, ſo wird auch das Tuch gut. Den Eintrag mus der Weber wohl ſchlagen, und das kan man leicht daraus ſehen, wenn das Tuch feſt und ſteif iſt. Auch mus dem Meiſter eingebunden werden, zu einem ſolchen feinen Tuch die Schlichte vom feinſten Mehl zu machen, und es mit Schweinenſchmalz oder gutem Schmeer, aber nicht mit Spike, die aus Unſchlit und Baumöl gekocht wird, zu ſchmieren. Diſes 16 ſchnelligere gute Garn nun gibt 5 Ehlen gutes Tuch, folglich kan man von 8 Pfund 40 Ehlen fordern. Verlangt man aber mehr, ſo mus man ſich das verdriesliche Verzetteln gefallen laſſen. Das Tuch mus, ſo wie immer, das gleiche Gewicht des abgegebenen Garns haben. Alsdann läßt man's an einer Stange wohl auslüften. Bricht das Garn nicht gar zu viel, ſo darf der Weber für die Ehle diſes Tuchs für alle Zugehörde und Arbeit nur 10 kr. fordern.

Auch ein Exempel vom mittelfeinen, wo 10 bis 12 Schneller auf's Pfund gehen. Hat das Garn die obige Eigenſchaften, und ſoll ſiebenthalb Viertel breit aus dem Stuhl kommen, ſo gehört es in ein 24ger Geſchirr, 2400 Fäden in den Zettel, und 2300 in den Eintrag. Soll das Tuch gut gewoben werden, ſo gibt das Pfund vier Ehlen Tuch und der Meiſter verdient für alles 7 kr.

Das

Tabelle

wie viel Garn, feines und grobes, nach richtigem Haſpel auf jede Ehle Leinwand in unterſchiedlichen Breiten zu geben iſt.

1 Ehle gut gewobenes Tuch geben

5 Viertel breit von der Blaich.		5 ½ Viertel breit von der Blaich.		6 Viertel breit von der Blaich.		6 ½ Viertel breit von der Blaich.		7 Viertel breit von der Blaich.	
In einem 12r Geſchirr	1140 Fäden	In einem 14r Geſchirr	1450 Fäden	In einem 16r Geſchirr	1800 Fäden	In einem 18r Geſchirr	2180 Fäden	In einem 20r Geſchirr	2600 Fäden
13r ſ	1230 ſ	15r ſ	1550 ſ	17r ſ	1910 ſ	19r ſ	2300 ſ	21r ſ	2750 ſ
14r ſ	1320 ſ	16r ſ	1650 ſ	18r ſ	2020 ſ	20r ſ	2420 ſ	22r ſ	2900 ſ
15r ſ	1410 ſ	17r ſ	1750 ſ	19r ſ	2130 ſ	21r ſ	2540 ſ	23r ſ	3050 ſ
16r ſ	1500 ſ	18r ſ	1850 ſ	20r ſ	2240 ſ	22r ſ	2660 ſ	24r ſ	3200 ſ
17r ſ	1590 ſ	19r ſ	1950 ſ	21r ſ	2350 ſ	23r ſ	2780 ſ	25r ſ	3350 ſ
18r ſ	1680 ſ	20r ſ	2050 ſ	22r ſ	2460 ſ	24r ſ	2900 ſ	26r ſ	3500 ſ
19r ſ	1770 ſ	21r ſ	2155 ſ	23r ſ	2570 ſ	25r ſ	3020 ſ	27r ſ	3650 ſ
20r ſ	1860 ſ	22r ſ	2260 ſ	24r ſ	2680 ſ	26r ſ	3140 ſ	28r ſ	3800 ſ
21r ſ	1950 ſ	23r ſ	2365 ſ	25r ſ	2790 ſ	27r ſ	3260 ſ	29r ſ	3950 ſ
22r ſ	2040 ſ	24r ſ	2470 ſ	26r ſ	2900 ſ	28r ſ	3380 ſ	30r ſ	4100 ſ
23r ſ	2130 ſ	25r ſ	2575 ſ	27r ſ	3010 ſ	29r ſ	3500 ſ	31r ſ	4250 ſ
24r ſ	2220 ſ	26r ſ	2680 ſ	28r ſ	3120 ſ	30r ſ	3630 ſ	32r ſ	4400 ſ
25r ſ	2310 ſ	27r ſ	2785 ſ	29r ſ	3240 ſ	31r ſ	3760 ſ	33r ſ	4550 ſ
26r ſ	2400 ſ	28r ſ	2890 ſ	30r ſ	3360 ſ	32r ſ	3890 ſ	34r ſ	4700 ſ
27r ſ	2500 ſ	29r ſ	2995 ſ	31r ſ	3480 ſ	33r ſ	4020 ſ	35r ſ	4850 ſ
28r ſ	2600 ſ	30r ſ	3100 ſ	32r ſ	3600 ſ	34r ſ	4150 ſ	36r ſ	5000 ſ

Geſchirr.		Schneller.	Fäden	Ehlen Tuch
In einem 12r	geben	4	560	4.
15r	ſ	7	50	5.
18r	ſ	10	80	6.
20r	ſ	12	950	7.
24r	ſ	17	760	8.
28r	ſ	23	400	9.

Geſchirr.		Schneller	Fäden	Ehlen
In einem 14r	geben	14	500	10.
16r	ſ	18	150	11.
18r	ſ	22	100	12.
20r	ſ	26	650	13.
26r	ſ	37	520	14.
30r	ſ	46	500	15.

Geſchirr.		Schneller	Fäden	Ehlen
In einem 16r	geben	5	400	3.
18r	ſ	9	520	4.
22r	ſ	12	850	5.
26r	ſ	18	60	6.
30r	ſ	23	520	7.
32r	ſ	28	800	8.

Geſchirr.		Schneller	Fäden	Ehl.
In einem 18r	geben	4	360	2.
20r	ſ	7	260	3.
24r	ſ	12	80	4.
28r	ſ	16	900	5.
30r	ſ	21	780	6.
34r	ſ	29	50	7.

Geſchirr.		Schneller	Fäden	Ehlen
In einem 20r	geben	39	ſ	15.
22r	ſ	58	ſ	20.
24r	ſ	96	ſ	30.
28r	ſ	133	ſ	35.
32r	ſ	176	ſ	40.
36r		250	ſ	50.

Vorſtehende Tabelle iſt nach der Angabe eines Webermeiſters verfertigt worden, von deſſen Ehrlichkeit wir hinlänglich verſichert ſind. Zuerſt haben wir ſo genau als möglich beſtimmt, wie viel Fäden Garn auf jede Ehle nach verſchiedener und hauptſächlich gewöhnlicher Breite in den unterſchiedenen gebräuchlichen Geſchirren kommen, und dann unten bei jeder Breite zur deſto gröſſern Deutlichkeit noch einige ausgerechnete Exempel beigeſezt. Bei all' diſer Genauigkeit haben wir, weil unmöglich alles auf den Faden hin geſagt werden kan, auf runde Zahlen geſehen, damit das Frauenzimmer deſto eher in ſeiner Manier darnach rechnen kan, nur mus man bei der Berechnung immer genau vor Augen haben, daß ein ganzer richtiger Schneller 1000 Fäden, jeden pünktlich zu 2 Ehlen gerechnet, halten mus. Das gröbere Garn kommt in die niedere und das feinere ſtuffenweiſe in die folgende und höhere Geſchirre. Von feinem Garn webt man gewöhnlich die Leinwand mehr breit als ſchmal. Wir haben daher auch mit zunehmender Breite vornen bei den Geſchirren abgenommen und ſie hinten weiter fortgeführt, ſo daß wohl ſchwerlich eine von den Perſonen, welche diſes Buch benuzen, je etwas weben laſſen wird, wozu niederere oder höhere Geſchirre als die hier angezeigte erforderlich wären, und auch in diſem Fall würde es leicht ſeyn, nach Verhältniß zu den hievor ſtehenden Angaben ſeine Rechnung zu machen. In was für ein Geſchirr diß oder jenes Garn eigentlich gehört, können wir hier nicht beſtimmen, ſondern diß kan erſt der Weber nach genau genommener Einſicht und Unterſuchung ſeiner Beſchaffenheit thun. Hat man nun diß erfahren, und ſind die Schneller richtig, ſo kan man nach den vorſtehenden Angaben leicht berechnen, wie viel man von feinem Garn Tuch verlangen kan. So wenig es übrigens möglich iſt, wegen der ungleichen Beſchaffenheit des Garns hier alles ganz pünktlich zu beſtimmen, ſo können wir doch davor bürgen, daß man ſich nie um etwas beträchtliches irren kan, wenn man bei ſonſt gehörigen Umſtänden nach diſer Tabelle ſeine Berechnung macht. Die weitere Regeln in Abſicht auf das Weben enthält das Buch ſelbſt.

Nachricht an den Buchbinder. Diſe Tabelle wird auf dem Rand der Seite 405. angeleimt und gehörig gebrochen.

Das gewöhnliche Haustuch 6 ½ Viertel breit aus dem Stuhl, da 6 bis 8 Schneller aufs Pfund gehen, kommt in ein neunzehner Geſchirr, je nachdem das Garn hart oder weich gedreht iſt. Der Zettel mus 1900 Fäden und der Eintrag etwas weniger als 1800 halten. Soll es gut ausfallen, ſo gibt es 3 Ehlen, und für die Ehle bezahlt man 5 kr. Weberlohn.

Weil die Schneller zum feinen Tuch viel zärter ſind, und alſo weniger Raum ausfüllen als die andern, ſo können ſie auch nicht ſo viel Tuch geben, als man aus dem gegenſeitigen Verhältniß der Fäden ſchließen möchte.

Die hier angebundene Tabelle zeigt deutlich wie viel Garn allerlei Gattung feines und grober auf jede Ehle nach richtigem Haſpel zu geben iſt. Doch müſſen wir hier zum voraus ſagen, daß ſich wegen der verſchiedenen Beſchaffenheit des Garns unmöglich alles ſo ganz genau angeben läßt.

Vom Blaichen.

Leinen Garn weis zu ſieden.

Will man recht ſchönes weiſſes Garn haben, ſo füllt man einen Keſſel mit Waſſer, thut Rokenkleien darein, und läßt es wohl kochen. Indeſſen wird das Garn zuerſt aus einer ſcharfen Lauge, darnach aus friſchem Waſſer gewaſchen und wohl ausgewunden. Alsdann legt man das Garn in einen Zuber, gießt

das Kleienwaſſer recht heiß darauf, und läßt das Garn ſo lang darinn, bis man ſieht, daß es weislicht (fahl) wird. Hierauf gießt man's ab, füllt es mit anderm Waſſer wieder auf, und rührt es durcheinander, bis man ſieht, daß das Garn rein iſt. Alsdann ſpühlt man es im Waſſer ſauber ab, nimmt ein Fäßlein, das keinen Boden hat, bohrt Löcher darein, daß man die Spulenſteken durchſteken kan, breitet hernach das Garn fein auf die Spulen, legt unten auf die Erde mitten in's Fäßlein einen Dachziegel, ſezt einen Scherben mit glühenden Kohlen darauf, und ſchüttet etwas Schwefel darein, daß ſich der Rauch vom Schwefel fein gemach in das Garn zieht, ſo wird daſſelbe ſchön weis. Iſt es noch nicht weis genug, ſo ſchüttet man noch mehr Schwefel auf die Kohlen. Das Garn mus aber fleiſſig umgewendet werden, daß es überal gleich wird.

Faden und Garn zu blaichen.

Man wirft Abends Viehmiſt in Flus- oder Regenwaſſer, und legt den Faden oder das leinene Garn hinein, das darinn 24 Stunden liegen bleiben mus. Alsdann nimmt man's heraus, und hängt es auf, ohne es abzuſpühlen. Wann nun die Sonne ſcheint, tunkt man's in eben das Waſſer, worinn es zuvor gelegen iſt. Die Lauge mus nach und nach immer ſtärker gemacht, und mehr Miſt hinein gethan werden. Das beſte iſt, vor den Miſthaufen eine Vertiefung zu machen, daß die Pfüze darvon, wenn es regnet,

net, in diſe Vertiefung lauft. Diſes Mittel iſt oft probirt worden, und das leinene Garn wird dadurch zulezt ſo weis, als das Holländiſche Tuch.

Andere Art leinen Garn zu blaichen.

Um das leinene Garn aufs beſte und geſchwindeſte weis zu machen, verfahre man damit auf folgende Art: Jeder Strang, er mag gros oder klein ſeyn, wird beſonders gelaſſen, und nur einmal gut, aber nur loker unterbunden. So legt man das Garn ordentlich in einen Zuber, der mit einem Zapfen verſehen iſt, gießt ſoviel friſches kaltes Waſſer daran, bis es einer Hand hoch über das Garn geht, und bedekt den Zuber. Nach 12 Stunden läßt man das Waſſer ablaufen, und füllt den Zuber wieder mit friſchem Waſſer, ohne das Garn zu verrüken. Diſes Abgieſſen und Auffüllen wiederholt man immer von 12 Stunden zu 12 Stunden noch zwei- bis dreimal. Nach diſem nimmt man das Garn aus dem Zuber, ſpühlt es im flieſſenden Waſſer ſauber ab, windet es aus, hängt es auf, und läßt es troknen. Diſes Einweichen darf man ja nicht unterlaſſen, denn es erſpart 2 Bauchlaugen, und wenigſtens 14 Tage an der zum Blaichen nöthigen Zeit. Nun macht man eine gute Lauge von Aſche und Kalk, und baucht das leinene Garn gehörig damit. Nach diſem erſten Bauchen läßt man das Garn wohlbedekt über Nacht an der Lauge ſtehen, am folgenden Morgen wird das Garn herausgenom-

men, wohl ausgewaſchen, aufgehängt und unter fleiſſigem Schütteln getroknet. Der Thau und öfterer Regen bei Tage tragen viel zum blaichen bei, wenn man nur alle Tage ſein Garn aufhängen, wohl auseinander ſchütteln und troknen kan. Beſonders iſt es gut, wenn nach jeder Bauchwäſche das Garn, ſobald es ausgelegt iſt, wohl beregnet, und dadurch die Lauge recht ausgewaſchen wird. Darf man ſich am Tag, an welchem man das Garn aus der Lauge nimmt, keinen Regen verſprechen, ſo lege man das Garn, ſobald es troken iſt, bei Seite an einen bedekten Ort, und erſt am Abend auf den Boden, daß es vorher Thau oder Regen bekommt; ehe es von der Sonne gebrennt wird. — Zu einer ſolchen guten Blaiche mus man ſtarke hölzerne Stozen mit Gabeln 1 Schuh tief in den Boden einſchlagen, 8 Schuh der Breite nach nebeneinander und 4 Schuh breit der Länge nach voneinander. Auf die Gabeln diſer eingeſchlagenen Stozen legt man wenigſtens 8 bis 9 Schuh lange runde Stangen oder gehobelte Latten mit dem Garn darauf zum abtroknen und ſchütteln. Wenn es nöthig iſt, kan man ſie wieder auf den Boden niederlegen. Alle Morgen, ſo lange, bis man das Garn wieder baucht, hängt man's auf, ſchüttelt es, troknet es ab, und ſobald es ganz troken iſt, legt man es wieder nieder. Diß thut man auch den Tag über, ſobald der Regen vorbei iſt, bei Nacht aber bleibt es ruhig liegen. Iſt bei Tag ſtürmiſch Wetter, ſo läßt man's auch nicht lange hangen, ſondern legt es,

ſo-

ſobald es auseinander geſchüttelt und nur halb troken iſt, ſogleich wieder mit den Latten auf den Boden, weil es alsdann der Wind weniger verwirren kan. Man hänge nicht zuviel Garn an eine Stange oder Latte. Der Grasboden mus öfters abgemäht werden, damit das Garn nie zu tief im Gras liegt, ſonſt wird es mürb und verfault. Nach 5 bis 6 Tagen baucht man es ſchon wieder, das Garn mus aber vorher recht troken ſeyn, ehe es in den Bauchzuber gelegt wird, man macht dazu eine helle kalte aber ſtarke Lauge von lauter Buchenaſche, und behandelt es wie zuvor. Zur dritten Lauge wird wieder eine Kalklauge gleich der erſten verfertigt, das Garn troken eingelegt, und wie gewöhnlich wohl gebaucht, hernach wieder 4—5 Tage wie vorhin behandelt. Die vierte Lauge iſt von lauter Buchenaſche, die fünfte von büchener Aſche und Saife, die ſechste von lauter Aſche. Iſt das Garn noch nicht ganz fertig, ſo baucht man es zum ſiebenten- und leztenmal mit lauter Saifenlauge. Iſt diß Bauchen vorüber und die Saifenlauge abgelaſſen, ſo werden hernach noch 2 bis 3 Keſſel voll nur blos warmes Waſſer darüber gegoſſen, und wenn auch diſes wieder abgeloffen iſt, wird das Garn herausgenommen, ſauber ausgewaſchen und ausgewunden, noch ein paar Tage hinausgelegt, bis man einen hellen Tag mit vollem Sonnenſchein hat, da man es des Morgens aushebt, rein auswaſcht, und unter fleiſſigem Schütteln bei vollem Sonnenſchein troknet. In 6 Wochen läßt ſich das

 Garn

Garn auf diſe Art im Sommer blaichen. Das erſtemal nimmt man gewöhnliche Schmier, das leztemal aber eine ſchöne weiſe Saife. Zwiſchen jeder Wäſche mus man mit Schütteln, Aufheben und Niederlegen fleiſſig ſeyn. Auch im Winter läßt es ſich eben ſo gut und bald, ja noch bälder und ſchöner blaichen, wenn man das Garn eben ſo leicht, als im Sommer troknen kan. So lang es gefroren bleibt, und Schnee hat, legt man das Garn alle Tage auf den Boden in den Schnee, hebt es am Abend auf, läßt es über Nacht hangen, um Mittag gefriert es auf, alsdann ſchüttle man es, aber nicht, wenn es gefroren iſt, ſonſt zerreiſſen viele Fäden. Fällt gelindes Thauwetter ein, ſo behandelt man das Garn wie im Sommer, legt es des Nachts nieder, und hängt es bei Tag zum Schütteln und Troknen auf. Iſt der Boden im Winter ohne Schnee gefroren, ſo legt man es bei Nacht ebenfalls nieder, und läßt es bis gegen den Mittag des andern Tags liegen, da man's aufhängt, ſchüttelt und abtroknet. Kan man es im Winter nicht im flieſſenden Waſſer auswaſchen, ſo füllt man Züber mit Brunnenwaſſer, und waſcht es darinn aus. Uebrigens mus man das Garn in eben denſelben guten Laugen wie bei der Sommerblaiche bauchen.

Die **Leinwand** ſelbſt wird in der Hauptſache eben ſo wie das Garn geblaicht. Sie wird gleich demſelben eingeweicht, gebaucht, auf einem groſſen ebenen mit Gras bewachſenen ganz freien und nahe am Waſſer gelegenen Plaz ausge-

gebreitet, und vermittelſt hin und wieder angenähter Schleifen an den Grasboden mit Pflöken befeſtigt. Die Leinwand wird alsdann öfters vermittelſt Schaufeln oder Gieskannen beſprengt und naß gemacht. Es dauert wohl 4 bis 5 Wochen, ehe ſie ihre völlige Weiſſe erhält, unterdeſſen aber befördert das nochmalige Bauchen, welches man zuweilen wie bei dem Garn während dem Blaichen wiederholt, und daß man die Leinwand täglich einmal umkehrt, und alſo immer eine andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit ungemein. Wenn die Leinwand von der Blaiche genommen worden iſt, ſo bedarf ſie noch einer Hauptarbeit nemlich der Säuerung. Hiedurch wird die durch das Waſſer und durch die Lauge in die Leinwand gekommene oder ſchon darinn befindlich geweſene Erde herausgebracht. Diſe wegzuſchaffen iſt alſo die Säuerung nöthig. Denn wenn die Erde in der Leinwand zurükbleibt, ſo wird ſie dadurch ſehr mürb und hält nicht lang. Man bedient ſich hierzu an den meiſten Orten der abgenommenen ſauern Milch. Die geblaichte Leinwand wird nemlich in einen Zuber, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die ſaure Milch darauf gegoſſen, und ſo lang mit Füſſen getreten, bis die Leinwand völlig naß und von der Milch durchdrungen iſt. Nun wird die Leinwand zum Beſchluß erſtlich in Flus- und hernach in Saifenwaſſer ausgewaſchen, um die Säure, den Schmuz und alle andere fremde Theile völlig wieder heraus zu bringen. Nach diſem pflegt man ſie noch ein-

mal

mal auf die Blaiche zu bringen, zu troknen und zu mangen.

Wir glauben nun das weſentlichſte vom Blaichen, das eigentlich blos in der Befreiung der Leinwand von aller Farbe beſteht, geſagt zu haben. Wir wiſſen wohl, daß nur ſehr wenige Frauenzimmer, die diſes Buch benuzen, ſich mit dem Blaichen abgeben können und werden. Um aber denjenigen unter ihnen, welche noch keine oder nur wenige Kenntniß von einer für ſie ſo intereſſanten Sache beſitzen, richtige und vollſtändige Begriffe darüber beizubringen, das war hauptſächlich unſere Abſicht bei'm Einrüken diſer Abhandlung, ohne doch ſolchen Perſonen Urſache zum Misvergnügen zu geben, die etwa davon Gebrauch machen wollen.

Vom Waſchen.

Diß iſt zwar eine Hauptſache in der Oekonomie, und gehört daher in den Plan dieſes Buchs. Lächerlich aber würde es ſeyn, hier etwas ausführlicheres darüber zu liefern, da es eine allgemein bekannte Sache iſt, jede Haushaltung dabei auf ihre eigene Art verfährt, und wohl niemand aus diſem Oekonomiſchen Handbuch das Waſchen lernen will.

Wir werden daher nur in möglichſter Kürze das allgemeinſte und nöthigſte davon ſagen, und dabei doch manches, beſonders von der noch nicht genug bekannten Behandlungsart der Baumwollen- und andern gefärbten Wäſche anführen,

das

das dem Frauenzimmer bei der Ausübung von Nuzen ſeyn wird. Die **Seiden- und Spizenwäſche** haben wir ſchon zuvor als etwas beſonders abgehandelt.

Das **Waſchen** iſt unterſchiedlich nach Beſchaffenheit der Wäſche, ein anders iſt die ſogenannte **Hauswäſche**, ein anders die Wäſche der zarten Leinwand, welche man daher die **Stärk- und Bögelwäſche** nennt, und noch etwas anders die Wäſche der gefärbten, geſtreiften entweder halb oder ganz baumwollenen Zeuge. Am füglichſten theilen wir daher das Waſchen in die Laugen- und Saifenwäſche.

Die **Laugenwäſche** wird ſo angeſtellt: Zuvörderſt mus ein groſſer mit einem Zapfen verſehener Zuber vorhanden ſeyn, und ein wenig hoch geſtellt werden, damit man einen andern Zuber darunter ſtellen, und die aus dem obern Zuber abzulaſſende Lauge darinn auffangen kan. Sobald nun diſe beide Züber zurecht geſtellt ſind, wird ein groſſes Tuch in den obern groſſen Zuber gebreitet, die unreine leinene Wäſche nach und nach darauf gelegt, dann der Zuber mit einem andern Tuch zugedekt, am Abend zuvor, ehe man laugen will, kalt Waſſer darüber gegoſſen und ſo eingeweicht. Am folgenden Morgen früh läßt man das kalte Waſſer ab, gießt es in den Keſſel, ſchüttet noch ſoviel dazu, bis er ganz voll iſt, und läßt es darinn ſieden, dekt dann den Zuber mit dem vorgemeldten Tuch wieder zu, beſtreut daſſelbe aber dik mit Aſche, daß die darvon zu machende Lauge ſcharf genug wird,

gießt

gießt ſiedheiſſes Waſſer ans dem Keſſel über die Aſche, daß ſie durch das Tuch in den Zuber läuft. Wenn nun diſe Lauge etwa eine Viertelſtunde darinn über der Wäſche geſtanden iſt, läßt man ſie ablaufen, gießt ſie ſogleich wieder von neuem auf, und wiederholt diß zum öftern, bis man ſieht, daß die Wäſche von der Lauge wohl durchgeweicht iſt, und rein zu werden anfangt, alsdann nimmt man ſie Stük vor Stük, ſchmiert es wohl mit Saife ein, waſcht es in warmem Waſſer aus, legt es dann in kaltes Waſſer und flößt es darinn ab, im übrigen wird es wie gebräuchlich geſtrichen, gemangt, und zuſammen gelegt.

Gewöhnliche Art zu waſchen, oder Saifenwäſche.

Zuerſt wird die Wäſche in einen groſſen Zuber gelegt, das gröbſte und unreinſte zu unterſt und das zärtere oben darauf, darüber ſchüttet man laulichtes Waſſer, welches einige mit Lauge vermiſchen, und läßt es ſo einige Stunden lang darinn, oder auch wohl über Nacht weichen. Nach diſer Zeit läßt man vermittelſt des Zapfens einige Gölten voll diſes an der Wäſche befindlichen Waſſers ab, füllt ſtatt deſſen den Zuber wieder mit heiſſem Waſſer auf, und mäſſigt es ſo, daß man, wie es die Hände leiden können, daraus waſchen kan. So wird jedes Stück zuerſt ausgewaſchen, dann Stück vor Stück ſehr wohl mit Saife eingeſchmiert, die Wäſche wieder in den Zuber gelegt, mit heiſſem Waſſer noch

noch einmal angebrüht, abermal aus einem warmen Saifenwaſſer gewaſchen, dann in ein kaltes gelegt, abgeflößt, und zum troknen aufgehängt. Alsdann läßt man ſie durch die Mange laufen, legt nun das rein gewaſchene weiſſe Zeug zuſammen und an ſeinen Ort.

Die Stärk- und Bögelwäſche, worunter das feine weiſſe Zeug ſowohl von Baumwolle als Leinwand verſtanden wird, weicht man den Tag zuvor, ehe man's waſchen will, mit warmem Waſſer ein, ſchmiert es mit Saife, und läßt es über Nacht in einem Zuber liegen. Am folgenden Tag wird es im warmen Waſſer, das einige mit ein wenig heller Lauge vermiſchen, ausgewaſchen, dann zum zweitenmal mit Saife geſchmiert und wieder gewaſchen, hernach noch einmal aus warmem Waſſer gewaſchen, damit die Saife herauskommt, und in kaltem Waſſer ſauber abgeflößt, ausgewunden, aufgehängt und getroknet.

Kattune auch andere gefärbte und geſtreifte Zeuge auf das beſte zu waſchen.

Sehr häufig geſchieht es, daß dergleichen Baumwollene und Leinene meiſt aber aus beiden zuſammengeſezte Zeuge im Waſchen verdorben werden, und ihre ganze Schönheit verlieren. Der Fehler liegt zum Theil an den ſchlechten undauerhaften Farben, vorzüglich aber an der ganz unzwekmäſſigen Behandlung.

Si-

Sicher wird es daher denjenigen Frauenzimmern, welche hievon noch nicht die gehörige nur wenigen unter ihnen bewußte Kenntniſſe haben, ſehr angenehm ſeyn, wenn wir hier anzeigen, wie man ſowohl gute als ſchlechte Kattune, gewirkte ſeiden oder leinene, oder mit Baumwolle und Seide durchſchoſſene, geblümte, geſtreifte und gefärbte Zeuge waſchen ſoll, daß die Farben, wenn ſie gleich hoch getrieben, dabei aber ſchlecht und von keiner Dauer ſind, dem ungeachtet ihre vorige Schönheit behalten, und im geringſten nicht ausgehen.

Um diß zu erhalten, iſt zuvörderſt eine beſondere Saife nöthig, welche wir hier nach einer kleinen Proportion mittheilen. Will man mehr haben, ſo mus hauptſächlich darauf geſehen werden, daß in allem nach dem angegebenen Verhältniß eine Gleichheit beobachtet wird. Man nimmt dazu: 12 Loth gewöhnliche gute Saife, Weinſtein und Grünſpan, beides fein geſtoſſen von jedem 2 Meſſerſpizen voll, und 70 bis 80 Tropfen deſtillirten Zitronenſaft. Die Saife ſchabt man zuerſt mit einem Meſſer klein, nimmt dann alles andere dazu in eine Schüſſel, und bearbeitet es wohl mit den Händen auf die Art, wie man mit einem Taig umzugehen pflegt, damit alles gehörig durcheinander kommt. Iſt aber die Saife noch zu troken, und der Zitronenſaft zu deren Anfeuchtung nicht hinlänglich, ſo darf noch ein wenig reines Waſſer dazu genommen werden. Wenn die Maſſe beiſammen iſt, kan ſie nach Belieben formirt, dann einige Zeit hin-

gelegt und getroknet werden. Hat man bei der Saife alles vorgeſchriebene genau beobachtet, ſo darf man ſich auch bei'm Waſchen einen ſichern guten Erfolg verſprechen. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dazu weder heiſſes noch weniger ſiedendes Waſſer oder eine Lauge genommen werden darf, ſondern das Waſſer iſt gut, wenn es nur in etwas warm oder vielmehr lau iſt. Hätte man aber Kattune oder geſtreifte Zeuge, die noch nie gewaſchen ſind, und an welchen die Farben ziemlich hoch ausſehen, daher das Abgehen derſelben zu befürchten, ſo wird nur ein kaltes Rohr- oder noch beſſer Regenwaſſer genommen, die vorerwähnte Saife gleich der ſonſt gewöhnlichen gebraucht, und ſofort im Waſchen wie bei einer andern Wäſche verfahren, denn diſe Saife nimmt der Wäſche das Unreine ſo gut, ohne daß man vile Arbeit braucht, oder derſelben durch das Reiben ſchadet, als wenn die ſchärfſte Lauge und das heiſſeſte Waſſer dabei wäre. Iſt es nun auf die gehörige Art einigemal durchgewaſchen, und die Saife daran fleiſſig mit friſchem Waſſer abgeflößt worden, ſo wird die Wäſche aufgehängt und getroknet, und weiter durch ſtärken, bögeln und glätten fertig gemacht. Noch müſſen wir erinnern, daß die Wäſche weder unter noch nach dem Waſchen lange liegen bleiben darf, ſondern die Arbeit mus beſchleunigt und nach derſelben, wie ſchon geſagt, ſogleich aufgehängt werden, ſonſt löſen ſich die Farben durch das lange Lie-

gen auf. Wäre aber der Wäſche zuviel, oder könnte ſie wegen andern Hinderniſſen nicht mehr an diſem Tag aufgehängt werden, ſo wird ſie nur von einander gethan, in einen mit ſauberm friſchem Waſſer angefüllten Zuber gebreitet, und ſo über Nacht ſtehen gelaſſen. Der Zuber darf aber mit der Wäſche nicht eingedruckt voll voll ſeyn, ſondern das Waſſer mus überal durchſpielen können, auf diſe Art nimmt ſie keinen Schaden.

Mit der nehmlichen Saife kan auch durchgängig die feinſte Wäſche als: Spizen, Blonden, genähte Manſchetten, Halstücher, und was dergleichen mehr iſt, gewaſchen werden, denn ſie nimmt, ohne daß es viles Reibens bedarf, in der gröſten Geſchwindigkeit alles unreine, und die Wäſche wird überhaupt dadurch weit ſchöner und weiſſer, als mit der gewöhnlichen Saife. Doch mus diſe feine Wäſche beſonders gewaſchen, und nicht unter oder mit der gefärbten vermiſcht werden.

Um nun auch mit wenigen Worten des **Stärken** und **Bögelns** zu gedenken, ſo wird die nun wieder reine Wäſche, ſobald ſie troken iſt, durch ein gelindes Stärkwaſſer gezogen, oder damit wohl eingerieben, daß die Leinwand nicht blauflekigt oder ſtreimigt wird, die zärtere ausgedrückt, die etwas dichtere aber gut ausgewunden, und zum troknen aufgehängt. Hierauf ſprengt man die Wäſche wieder ein wenig

mit

mit kaltem hellem Waſſer ein, ſtreicht ſie aus, ſchlägt ſie zuſammen, thut in das Bögeleiſen einen glühend gemachten Stahl, und überfährt damit die noch feuchte Leinwand ſo lang, bis ſie ſchön glat und troken iſt. Damit man aber nichts verbrennt, wenn etwa das Eiſen zu heis wäre, ſo überbögle man zuvor etwas von der gröbern und geringern Sorte, dann aber die zärtere und feinere Wäſche. Man mus dabei Acht geben, daß man ſich nicht mit dem Bögeleiſen zu lange an einem Ort verweilt, noch weniger aber darf man anderer Geſchäfte wegen ganz weggehen, und das heiſſe Bögeleiſen auf der Wäſche ſtehen laſſen, wie ſich der Fall ſchon öfters zugetragen hat, und groſſer Schaden dadurch angerichtet worden iſt.

Die Stärke wird theils dik, theils dünn angemacht, je nachdem man's verlangt, oder der Gebrauch es erheiſcht. Sie iſt nichts anders als eine aus Waizen oder Dinkel auf beſondere Art zugerichtete Maſſe, welche, wenn ſie verſtoſſen wird, das Stärk- oder Kraftmehl heiſet. Von diſem Stärkmehl macht man ſoviel, als nach Verhältniß der Wäſche nöthig iſt, mit kaltem Waſſer in einer Schüſſel an, miſcht ein wenig Bläu (Blaue Smalde) darunter, gießt ſiedendes Waſſer daran, rührt es untereinander und ganz glat, daß es ungefähr ſo dik wie ein Mus oder dünner Brei wird, thut es in eine Pfanne oder Stollhafen, ſezt es über das Feuer, und läßt es unter immerwährendem Rühren ungefähr ſo lang als ein

paar weiche Eyer kochen, preßt ſie dann durch ein ſauberes Tüchlein, und bedient ſich nun derſelben nach Belieben zum Steifen der Wäſche. Wir wollen hier noch Anleitung zur Verfertigung einer ſehr guten Stärke zum Weiszeug geben, daß man es nicht klopfen (patſchen) darf, und daſſelbe doch hell und rein wird: So viel Stärkmehl und Bläu nemlich, als man braucht, rührt man mit kaltem Waſſer wie eine andere Stärke an, läßt es ein wenig kochen, thut dann nach Verhältniß der angemachten Stärke folgendes darein: ein Stüklein Kanarienzuker, ein Stüklein Alaun und ein Stüklein Hausblaſen, läßt es noch eine Weile kochen, und zwingt es durch ein reines Tüchlein. Die Stärke darf aber nicht zu dik gekocht werden. Was man damit ſtärken will, drukt man wohl aus, daß die Stärke nicht darinn kleben bleibt, und wedelt es ſo lang, bis es zum Bögeln recht iſt. — Diſe Stärke iſt beſonders zur ganz feinen Wäſche vortreflich, die ſo häufig durch das bei'm Stärken gewöhnliche ſtarke Patſchen Schaden leidet.

Von der Zubereitung und dem Spinnen der Baum- und andern Wolle.

Die Baumwolle wächßt in Indien, Perſien, Syrien, Griechenland, Italien, Spanien und faſt allen hizigen Ländern, doch iſt ſie

nicht

nicht von gleicher Güte; ſondern nach den vilerlei Ländern auch vielfältig verſchieden. Bei uns ſind die bekannteſte Arten: die Smyrniſche, welche aber vor die geringſte gehalten wird, weil ſie voller Körner ſtekt, und ſehr unrein iſt; die Barbariſche, die aus Marokko und den angränzenden Ländern kommt, iſt nicht viel beſſer, ſie iſt zwar rein, dabei aber zapfficht und gelb; die Maltheſiſche wird vor andern geſchäzt, weil ſie etwas langhärig iſt; die Cypriſche hat vor allen erwähnten den Vorzug, weil ſie nicht nur rein, ſondern auch ſchön weis und zart iſt. So rein und fein aber auch diſe Wolle aus dem Ausland zu uns gebracht wird, mus ſie doch noch beſſer gereinigt und zur weitern Verarbeitung zubereitet werden, denn 1) wird die Baumwolle gezopft und von allen Unreinigkeiten geſäubert, 2) mit einer groben Kartetſche gebrochen, 3) mit klaren Kartetſchen auf das reinſte kartetſcht, und zu vierekigten zarten, doch aber ſchön aufgeloffenen Blätlein gemacht. Soll die Baumwolle geſponnen werden, ſo wird diſes Kartetſchen zum zweitenmal wiederholt, will man ſie aber blos zum Unterfüttern gebrauchen, ſo iſt es an einem einzigenmal genug. Alsdann ſpinnt man 4) diſe Wolle an einem beſondern Rad auf die Spindel; diſer voll geſponnener Spindeln ſtekt man 5) drei oder vier an ein gewiſſes Holz, nimmt den Faden von allen zugleich, und windet ihn ſo auf Knäule. Von diſen Knäulen nimmt man 6) das Baumwollene Garn drei- oder vierſchichtig

zieht es durch eine geſchrenkte Schnur, und zieht es ſo vermittelſt der Spindel zu einem baumwollenen Faden, welchen man vorzüglich zum Striken gebraucht. Gehört aber die Baumwolle für die Weber und Zeugmacher zur Verfertigung ihrer Zeuge ꝛc. ſo wird die Wolle nicht gezwirnt, ſondern ihnen, wie ſie an dem Rad über die Spindel geſponnen worden iſt, zugeſtellt.

Die gemeine Wolle iſt eben ſo unterſchieden, theils nach den verſchiedenen Arten der Schafe, theils nach den Ländern, wo ſie gewaidet werden. Unter allen Europäiſchen verdient die Spanniſche wegen ihrer Feine den Vorzug, die aus Rouſſillon gibt ihr wenig nach, die Engliſche iſt theils wegen dem nicht viel geringern Grad der Feinheit, beſonders aber wegen ihrer langen Haare beinahe eben ſo geſchäzt. — Auch diſe Wolle braucht vile Mühe, ehe ſie mit Nuzen verarbeitet werden kan. Denn wenn die Wolle den Schafen abgeſchoren worden iſt, wird ſie 1) gewaſchen, und dadurch von den gröbſten Unreinigkeiten geſäubert 2) entweder auf dem Grasboden in der Sonne oder auf Brettern in der Stube getroknet. 3) Legt man die abgedörrte Wolle auf ein von ſtarkem eiſernen Drat geflochtenes Gitter, und ſchlägt ſie mit Steken wohl aus, um die noch darinn gebliebene Unreinigkeiten voll heraus zu bringen. 4) Wird ſie mit einem eiſernen Kamm gekämmt, um das, was ſich von ihr zuſammen gelegt und verwikelt hat, heraus zu kämmen, und abzuſondern. 5) Zu gleichem Ende klein gezopft,

6) in

6) in beſondere Sorten theils der Farbe, theils der Güte nach abgetheilt, 7) mit Oel oder Schmalz eingeſchmiert. Das Schmalz oder Fett läßt man über dem Feuer vergehen, und ſo wie das Oel ein wenig warm werden, hernach tröpfelt man dieſelbe hin und her auf die Wolle, und reibt dieſelbe wohl untereinander; 8) wird die zärtere mit einem eiſernen Kamm in lange und einer Hand breite Blätter gekämmt, die gröbere aber auf gleiche Art ſtatt des Kämmens kartäſcht. 9) Abgewogen, und Pfund vor Pfund beſonders abgetheilt und zuſammen geheftet, oder aufgerollt. 10) An der Spindel geſponnen, 11) zu Strängen abgehaſpelt, 12) aus warmem Waſſer gewaſchen, damit die Fettigkeit wieder davon kommt. Beſſer iſt es, wenn diß durch eine gute Lauge geſchieht, und die Wolle nachher mit friſchem Waſſer abgeſpühlt wird. (Man ſehe hierüber dasjenige nach, was in der Abhandlung vom Färben S. 151. u. f. über die Zubereitung der Wolle geſagt worden iſt.) 3) Getroknet, und nachdem man ſie zu brauchen geſonnen iſt, endlich 14) gezwirnt. Der weitere Gebrauch und Verarbeitung der Wolle gehört nicht hieher, ſondern iſt den Webern, Tuch- und Zeugmachern zu überlaſſen.

Von den Betten.

Wie ſolche nach der ſonſt gewöhnlichen Art zu ſchneiden, wie viel Federn darein zu füllen, und wie ſie zu beſtreichen ſind.

1) In ein zweiſchläfriges Ausſteuerbett gehören: 2 Unterbetten, 1 Dekbett, 3 Häupfel, 2 Kopfkiſſen.

An Zeug zu 1 Dekbett braucht man 12 Ehlen 6 bis 7 Viertel breiten Barchent. Zu 3 Häupfel gehören 15 Ehlen Barchent, zu 2 Kopfkiſſen gehören 5 bis 6 Ehlen Barchent. Zu einem Unterbett 6 Viertel breiten Trilch 14 Ehlen, folglich zu 2 Unterbetten 28 Ehlen.

Federn. In 2 Unterbetten gehören 30 Pfund Federn. In ein Dekbett 12 Pfund Pflaum; in 2 Kopfküſſen 6 Pfund Pflaum. In 3 Häupfel 15 Pfund Federn.

2) Zu einem einſchläfrigen Bett braucht man 1 Dekbett, dazu gehören 9 bis 10 Ehlen 5 Viertel breiten Barchent. 1 Kopfkiſſen, dazu nimmt man zwei und eine halbe Ehle. 2 Häupfel, dazu braucht man 10 Ehlen. 1 Unterbett, dazu pflegt man 10 Ehlen 5 Viertel breiten Trilch zu nehmen.

In das Dekbett nimmt man 9 Pfund Federn oder Pflaum, in ein Kopfkiſſen 2 und ein halbes Pfund Pflaum. In jeden Häupfe

5.

5 Pfund Federn, in 1 Unterbett 12 Pfund Federn.

Anmerkung. Unter den Pflaum in ein Bett pflegt man 1 Pfund ſauber gepuzte gute Federn zu thun, weil ſich der Pflaum ſonſt nur zuſammen klumpt.

Nun wollen wir auch noch zeigen, **wie man die Betten gut beſtreichen ſoll.** Man ſiedet 2 groſſe Hånde voll Wermuth und 1 Ekle Leinſamen in einem Hafen mit Waſſer, preßt es durch, und låßt es über Nacht ſtehen. Am folgenden Tag thut man ein wenig Waſſer in einen 20måſſigen (2 Jmi haltenden) Keſſel, ſchüttet die durchgepreßte Brühe auch daran, und låßt es ſieden. Inzwiſchen macht man 1 Vierling (den 4ten Theil eines Wirtemb. Simri) des feinſten Mehls mit Waſſer dünn an, und rührt das angemachte Mehl, wenn das Waſſer im Keſſel ſiedet, mit einem diken Beſemſtiel ganz langſam darein, daß es keine Knollen gibt, thut 1 Pfund Klaret und eben ſoviel gelbes Wachs in dünnen Schnitten dazu, denn wenn das Wachs nicht ganz dünn geſchnitten iſt, ſo ſchmilzt es nicht. Die Bettſtreiche mus aber ganz dünn wie eine ſaure Milch ſeyn und ſo lang etwas im Keſſel iſt, mus immer fort gerührt werden, damit ſie nicht hauticht und knollicht wird. — Die Better, welche auf diſe Weiſe beſtrichen werden, können 20 Jahre dauren, und mit dem angegebenen Maas diſer Bettſtreiche kan man 8 Betten fertig machen, daher nach dem angegebenen Verhåltniß mehr oder weniger machen.

Um Federbetten vor Motten und Schaben zu verwahren iſt folgendes Mittel ſehr gut: Man nimmt klein geſtoſſene zuvor wohlgedörrte Coloquinten, miſcht ſie unter gute trokene Federn, und füllt damit die Betten, ſo bleiben ſie vor allem dergleichen Ungeziefer verwahrt.

Von
Verfertigung
einer guten Saife.

Unentbehrlich in der Oekonomie iſt die Waſchſaife, und in jeder nur mittelmäſig ſtarken Haushaltung geht der Gebrauch derſelben ſchon ziemlich in's Groſſe. Vile gute Wirthinnen ſind daher bedacht, ſich ſolche entweder ſelbſt zu verfertigen, oder ſie doch von andern Leuten in ihrem Hauſe machen zu laſſen. Nicht ſelten aber haben auch diſe nicht Kenntniſſe genug, und begehen Fehler, wodurch die ganze Maſſe verdorben wird, und nun als unbrauchbar weggeworfen werden mus, oder wird ja noch etwas daraus, ſo iſt der Vortheil dabei nur gering, und die erhaltene Saife kommt theuer zu ſtehen.

Mancher guter Wirthinn hoffen wir daher einen angenehmen Dienſt zu erweiſen, wenn wir hier in möglichſter Kürze eine beſtimmte Anweiſung geben, die gemeine Hausſaife auf eine ſichere und wohlfeile Art ohne Hülfe fremder Perſonen zu bereiten. Man bedient ſich zwar

auſſer der gemeinen auch der venetianiſchen weiſſen und marmorirten Saiſe zu der ganz feinen Wäſche und zu ſeidenen Zeugen. Da diſe leztere aber in den ſüdlichen Gegenden von Europa, weil dort an Baumöl ein Ueberfluß iſt, weit wohlfeiler als hier gemacht werden kan, ſo ſchränken wir uns hier nur allein auf die bei uns gewöhnliche harte Saiſe ein, und übergehen auch die bekannte ſchwarze Saiſe, die an vilen Orten nur im groſſen mit Vortheil kan bereitet werden. Vorläufig wollen wir hier nur noch anführen, daß die Marſeiller Saiſe von 2 Drittel Unſchlit (Talg) und einem Drittel Baumöl und dem reinſten Sodenſalz die venetianiſche und alicantiſche Saiſe aber aus ganz reinem Sodenſalz und gutem Baum- oder Mandelöl verfertigt wird. Auſſer diſen macht man auch noch Saiſen von Hanf- und Rüböl, von erſterem erhält man eine grüne und von lezterm eine ſchwarze Saiſe.

Unſere gewöhnliche Saiſe beſteht aus 2 Stüken, nemlich aus einem thieriſchen Fett und aus einem Laugenſalz, welche durch's Kochen mit einander verbunden werden. Als Laugenſalz bedient man ſich entweder der ſogenannten Potaſche, oder einer guten Holzaſche, und wählt von beiden diejenige, womit man die Saiſe am wohlfeilſten verfertigen kan.

In unſerm Lande, wo man durchaus Holz brennt, gibt es einen Ueberfluß an Aſche, diſe wird daher bei uns faſt allein zur Verfertigung der Saiſe gebraucht, dagegen man in Ländern,

wo

wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung gneommen werden müſſen, genöthigt iſt, ſich der Potaſche zu bedienen. Zwar kommt dadurch, daß die Potaſche theurer iſt, die davon bereitete Saife höher zu ſtehen, ſie iſt aber dagegen auch viel reiner, weiſſer und beſſer.

Ehe man zum Saifenſieden ſchreiten kan, mus man vorher alle dazu nöthige Geräthſchaften bei der Hand haben. Diſe ſind ein groſſes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage nebſt dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein paar Schaufeln, verſchiedene Gefäſſe zur Aufbewahrong der Laugen, ein groſſer Keſſel, und ein langer hölzerner Steken zum Umrühren oder Rührſcheid.

Die Gröſſe des Laugenfaſſes mus nach der Menge der Aſche die man zum Saifenſieden nimmt, eingerichtet ſeyn, welches nach der Anzahl der Scheffel, die ein ſolches Faß hält, beſtimmt wird. Es iſt aber nicht durchaus nothwendig, daß man hiezu, wenn man nur wenig Saife ſieden will, ein eigenes Faß habe, diß iſt nur in groſſen Haushaltungen erforderlich, in kleinern kan man ſich auch anderer hölzerner Gefäſſe dazu bedienen, nur mus man ſie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden verſehen, und dann verrichten ſie die erforderlichen Dienſte eben ſo gut, wie die eigentliche Laugenfäſſer ſelbſt.

Wir haben ſchon geſagt, daß es in unſerm Lande ſo wie faſt durchgängig in Deutſchland am gewöhnlichſten iſt, die Saife mit der von

Holz-

Holzaſche ſelbſt verfertigten Lauge zu bereiten. Nach diſer werden wir nun auch unſere Anleitung einrichten.

Nicht alle Holzarten geben zu diſem Gebrauch gleich gute Aſche, die von hartem vorzüglich Buchenholz iſt dazu am beſten. Indeſſen kan doch jede dazu gebraucht werden, nur mus man von der Aſche, welche von Tannen- und ähnlichem Holz gebrannt wird, mehr nehmen als von einer andern Holzaſche. — Nun ſezt man zuvörderſt das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung: Das Faß, in deſſen Boden ein Loch mit einem Zapfen ſeyn mus, wird auf einen dreibeinigten Bock ſo hoch und feſt geſtellt, daß füglich ein anderes Gefäß, um die Lauge abzuzapfen, darunter geſezt werden kan. In das Faß ſelbſt aber legt man ein einer Handbreit hohes Kreuz oder eben ſo hohe Querhölzer, und auf diſe einen andern mit vilen Löchern verſehenen Boden, der genau in den innern Umfang des Faſſes paſſen mus, damit die Aſche nicht durchfallen kan. Da diſes indeſſen doch wegen der in diſem Boden befindlichen Löcher geſchehen würde, ſo braucht man die Vorſicht und belegt diſen Boden ungefähr 2 Finger hoch mit Stroh, daß man verſichert iſt, daß nun keine Aſche mit durchlaufen, und die davon zu erhaltende Lauge trüb machen kan. Wir wollen annehmen, das Laugenfaß halte 7 Scheffel, wenn es bis oben heran einer Handbreit vom Rand voll ſeyn ſollte. Uebrigens mag das Laugenfaß gröſſer oder kleiner ſeyn, ſo iſt doch das Verfahren

bei

bei der Bereitung der Saiſe wie auch das Verhältniß der dazu erforderlichen Dinge immer das nemliche, nur daß man bei einem kleinen Faß weniger, bei einem groſſen aber mehr Saiſe auf einmal verfertigen kan.

Hätte man nun ein Faß von obiger Gröſſe und hinlänglich gute Aſche, ſo reinigt man einen mit ſteinernen Blatten belegten oder gedielten Ort, der auch gros genug iſt, um hernach die Aſche und den Kalch gut untereinander miſchen zu können. Auf diſen Plaz ſchüttet man 7 Scheffel Aſche, die man zuvor durch ein Dratſieb geſiebt hat, um die noch darinn befindlichen Kohlen ꝛc. davon abzuſondern, beſprengt ſie durchgehends mit Waſſer vermittelſt einer Gieskanne bis ſie ſo feucht wird, daß man beinahe mit den Händen Ballen davon machen kan. Hierauf macht man davon einen runden ſpizigen Haufen, nimmt von demſelben die obere Spize beinahe bis zur Hälfte wieder ab, und wirft die abgenommene Aſche beſonders neben an. In dem zurükgebliebenen Haufen wird nun eine Vertiefung gemacht, worein man 2 Scheffel gut gebrannten ungelöſchten Kalch, welchen man zuvor in Stüke, wie ein Ey gros, geſchlagen hat, legt, ſo daß es ungefähr 3 Theile Aſche, und 1 Theil Kalch iſt. Nun wird die zuerſt von dem Haufen abgenommene und auf die Seite gelegte Aſche wieder auf den Haufen geſchüttet, der Kalch gut damit bedekt, und vermittelſt einer Schaufel gelind feſtgeſchlagen. Hierauf ſticht man mit einem zugeſpizten Stab

von

von der Dike eines Beſenſtiels einige Löcher durch die Aſche, bis auf den Kalch. In diſe Löcher gießt man nach und nach Schoppen-(Quart-) weiſe ſoviel Waſſer, bis ſich der Kalch ſo ablöſcht, daß er zu Pulver zerfallen kan. Sobald das Waſſer hinein gegoſſen iſt, mus jedesmal das Loch mit der Schippe ſogleich wieder zugedrückt werden, und wenn durch das Löſchen des Kalchs in dem Haufen Rizen entſtehen, durch welche der Kalchdampf dringt, ſo müſſen ſie ſogleich wieder ſorgfältig wieder zugedrükt werden. Um ſo zu erfahren, ob ſich der Kalch bereits genug gelöſcht hat, nimmt man einen eiſernen Drat, oder ein dünnes ſpiziges hölzernes Stekchen, und durchſticht damit die Aſche und den Kalch; findet man nun nirgends Widerſtand von dem Kalch, oder bemerkt keine noch harte Stüke, ſo bedarf es keines Waſſer-Nachgieſſens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöſchte Stüke vorhanden ſind, ſo macht man an den Orten, wo man ſie bemerkt, von neuem einige Löcher in die Aſche, ſchüttet einige Schoppen Waſſer hinein, und drükt die Löcher wieder zu. Diß widerholt man ſo oft, bis man findet, daß der Kalch in dem Haufen durchgängig zerfallen iſt. Alsdann läßt man den ganzen Haufen Aſche und Kalch ſo lang durcheinander ſchäufeln, bis beides wohl miteinander vermiſcht iſt. Nach diſer Verrichtung wird die Miſchung in das bereits zurecht geſtellte Laugenfaß getragen, und darinn während der Zeit, da ſie nach und nach hinein geſchüt-

ſchüttet wird, mit einem hölzernen Stempfel gelind eingedrukt. Sobald diß geſchehen iſt, wird der Zapfen feſt gemacht, ein Gefäß unter das Zapfloch geſtellt, und auf die Aſche ſoviel Waſſer gegoſſen, bis man ſiehet, daß ſie nach langem Warten nichts mehr anzieht, hingegen das Waſſer über der Aſche ſtehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig ſtehen, und zapft den folgenden Morgen die ſich geſammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, ſtellt ſolches bei Seite und bemerkt diſe erhaltene Lauge mit Num. 1. Auf die Aſche im Laugenfaß gießt man wieder von neuem ſo viel Waſſer, bis es abermal nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 6 bis 9 Stunden ſtehen, ſchreibt auf die erhaltene Lauge Num. 2. und ſezt auch diſe in einem beſondern Gefäß bei Seite. Eben ſo verfährt man das dritte und vierte Mal, da man dann die erhaltene Lauge mit Num. 3. und 4. bezeichnet, und jede ebenfalls für ſich aufhebt. Das Aufgieſſen des Waſſers auf die Aſche kan man noch zum fünftenmal wiederholen, und dabei allenfalls noch mehr Waſſer zugieſſen, als die vorhergehende Male, weil die davon zu erhaltende Lauge ſehr ſchwach ausfällt, und nur zum Nachgieſſen bei dem Sieden gebraucht wird. Ja man kan im Fall es noch an Lauge fehlen ſollte, während daß ſie nach und nach verbraucht wird, noch immer etwas Waſſer mehr auf die Aſche nachgieſſen, wobei aber überhaupt noch zu bemerken iſt, daß wenn die Aſche ſchlecht iſt, folglich die Lauge gleich anfangs ſchwach ausfällt,

man nicht ſo oft Waſſer darauf gieſſen darf, ſondern ſchon mit dem viertenmal aufhören, und diſes leztere nur allein zum Nachgieſſen bei'm Sieden brauchen mus.

Hat man nun auf die vorgeſchriebene Art die Lauge bereitet, jede Abkochung derſelben beſonders aufbewahrt, und zur Vermeidung des Irthums die Gefäſſe mit Zalen bezeichnet, ſo kan mit dem Sieden der Anfang gemacht werden. Zuvörderſt aber mus man ſehen, daß der Keſſel, der zum Sieden dienen ſoll, die gehörige Gröſſe habe, damit man wegen dem Steigen der Saife vor dem Ueberlaufen geſichert iſt. Um diß zu verhüten, mus der Keſſel wenigſtens viermal ſoviel halten, als die Lauge, die man auf einmal zum ſieden hineinſchüttet.

Iſt man nun mit einem ſolchen Keſſel verſehen, ſo mißt man die Lauge, welche mit Num. 1. bezeichnet iſt, gießt ſie in den Keſſel, wirft zu jeden 3 Schoppen (Quart) Lauge, die man hinein gemeſſen hat, 2 Pfund Unſchlit, und ſchüttet, wenn die Lauge allzuſtark befunden wird, noch einige Schoppen Waſſer, oder noch beſſer, ſtatt deſſen von der lezten ganz ſchwachen Lauge dazu, weil ohnediß die Saife zum Kochen zu wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wiſſen wie viel man zugieſſen müſſe. Ueberhaupt kan man ſo leicht keinen groſſen Fehler dabei begehen, wenn auch ein oder ein paar Schoppen (Quart) Waſſer oder ſchwache Lauge mehr

zugegoſſen würden. In diſem Fall würde man die Maſſe nur ein wenig länger kochen laſſen, oder zur Scheidung derſelben zulezt noch ein paar Hände voll Küchenſalz weiter hinein werfen dürfen.

Wenn ſolchergeſtalt Lauge und Unſchlit in dem Keſſel ſind, zündet man das Feuer an. Während des Kochens mus beſtändig Jemand dabei ſtehen, und die Maſſe ſtets mit einem unten einer Handbreit hölzernen langen Spatel oder Rührſteken umrühren, um das Anbrennen und Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer mus gehörig unterhalten, und zur Erſezung der Feuchtigkeit von der lezten ſchwachen Lauge zuweilen nachgegoſſen werden. Verfährt man dabei mit der gehörigen Sorgfalt, ſo wird die Saiſe innerhalb einigen Stunden fertig ſeyn. Man erkennt diſen Zeitpunkt ſehr leicht: 1) Wenn man den Rührſteken (Spatel) aus der Saiſe heraus nimmt, dieſelbe ablaufen läßt, und verſucht, ob die zulezt abgeloſſene und bereits ein wenig erkaltete Maſſe noch anklebt, wenn man die Hand an die ablaufende Fäden hält. 2) Wenn die von dem Rührſteken ablaufende Maſſe ſich in lange Fäden zieht. 3) Wenn man ein wenig von der Maſſe in die Hand nimmt, einige Tropfen Waſſer dazu gießt, es mit beiden flachen Händen verreibt und verſucht, ob es ſich in lange Fäden ziehen läßt, wenn man beide Hände von einander thut. 4) Wenn man etwas von der Maſſe

nimmt

nimmt, und verſucht, ob ſie ſich in Regen- oder Fluswaſſer gut auflößt, ohne daß ſich die Fettigkeit ſcheidet, und ob ſie den Schmuz aus einem leinenen oder andern Läppchen gut herausnimmt. 5) Wenn ſie ſich in dem allerſtärkſten Brantenwein ohne Bodenſaz auflößt. 6) Wenn ein Löffel voll von der Maſſe herausgenommen, auf einen Teller geſchüttet, und etwas Küchenſalz darunter gemiſcht wird, die Feuchtigkeit ſich dann ſogleich davon abſondert, und die Saiſe gerinnt. 7) Wenn während dem Kochen groſſe Blaſen entſtehen, die ſchwer zerplazen. 8) Wenn ſie mit Waſſer gut ſchäumet, und wenn ſie nicht laugenhaft ſchmekt.

Hierbei iſt zu bemerken, daß wenn man bei der vierten Probe mit dem Waſſer finden ſollte, daß ſich bei'm Auflöſen einige Fettigkeit ſcheidet, ſo iſt diß ein Zeichen, daß man zuviel Unſchlit genommen hat. In diſem Fall gießt man nach Befinden, ob ſich viel oder wenig ſcheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es ſich aber bei dem fünften Verſuch mit dem Brantenwein, daß ſich nicht alles auflößt, ſondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt, ſo beweißt diß, daß zuviel Lauge genommen worden iſt, und daß folglich noch etwas Unſchlit zugeſezt werden mus. Wie viel? kan hier nicht beſtimmt werden. Man wirft ſoviel hinein, als vor nöthig gehalten wird. Nach einem halbſtündigen Kochen und wiederholten an-

geführten Proben wird man gleich ſehen, ob es zuviel oder zu wenig geweſen iſt.

Manchen werden diſe Proben zwar weitläufig und ſchwer ſcheinen; allein eine geringe Uebung und Aufmerkſamkeit bei dem erſten Kochen wird einer guten Wirthinn die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben ſchon entbehrlich machen, ſo daß ſie nach der erſten, dritten, fünften und ſechſten Probe gleich erkennen wird, nicht allein, ob die Saife gar gekocht (fertig) ſey, ſondern auch, ob ihr eins oder das andere entweder an Unſchlit oder Lauge noch fehle.

Ergiebt es ſich durch die angeſtellte Proben, daß in der Maſſe alles das gehörige Verhältniß hat, und die Saife fertig iſt, ſo mus noch die dabei befindliche überflüſſige Lauge und Feuchtigkeit davon geſchieden werden. Dazu iſt das beſte Mittel, ein gehöriger Zuſaz von Küchenſalz, denn da das Salzwaſſer unſere Saife nicht auflößt, ſo ſcheidet ſich das überflüſſige Waſſer ſogleich von der Saife, als ſich das in die Maſſe geſchüttete Salz auflößt. Damit man aber nicht zu wenig oder zu viel Salz nimmt, ſo wird es nur nach und nach Handvollweiſe darein gethan, und das Rührſcheid öfters heraus gezogen, da man dann an der herunterlaufenden Maſſe gleich ſehen wird, ob die abgeſchiedene Lauge und Saife jedes beſonders, oder gleichſam wie marmorirt oder gleichförmig zuſammen abfließt. Im erſten Fall iſt Salz genug dazu gekommen, im lezten aber mus noch

mehr

mehr hineingeworfen werden, bis ſich die erſte Anzeige einfindet. Auch unterſucht man diß dadurch, daß man mit einer groſſen Kelle aus dem Keſſel von unten herauf etwas heraus nimmt, und auf einen tiefen Teller oder in eine kleine Schüſſel gießt, und es darinn erkalten läßt, dann zeigt es ſich gleich, ſowohl ob es Salz genug iſt, und die Lauge ſich gehörig abſondert, als auch, ob die Saiſe gut gerathen iſt.

Wann alles ſo weit fertig iſt, läßt man die Saiſe mit dem Salz noch eine kurze Zeit einigemal aufkochen. Unterdeſſen hält man einen Zuber oder ein Waſchfaß (Stande), welches die gehörige Weite hat, daß die Saiſe weder in zu dünnen noch zu diken Theilen gerinnt, bereit, belegt daſſelbe innwendig mit einem angefeuchteten groben leinenen Tuch, füllt die Saiſe aus dem Keſſel in den Zuber oder das Faß, läßt alles ruhig erkalten, und bis auf den andern Tag ſtehen. Um diſe Zeit wird die Saiſe ſo hart ſeyn, daß ſie ausgeſchnitten und gewogen werden kan.

Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau befolgt worden, ſo mus man für jedes Pfund Unſchlit, das man genommen hat, gewis zwei und ein Viertel, ja wohl zwei und ein halb Pfund Saiſe erhalten.

Iſt man auf diſe Art mit dem Verſieden der erſten Lauge fertig, ſo nimmt man die zweite Lauge, mißt ſie in den Keſſel, und wirft zu jeden 2 Schoppen (Quart) Lauge ein Pfund

Unſchlit, weil diſe Lauge ſchon etwas ſchwächer iſt, fängt das Kochen von neuem an, und bedient ſich während deſſelben eben ſo wie bei dem erſtenmal der lezten ganz ſchwachen Lauge zum Nachgieſſen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Saife fertig ſeye, ſo wird alles durch die ſchon angegebene Proben wieder unterſucht, und wenn alles gut gerathen iſt, Salz mit der nemlichen Vorſicht darein geſchüttet. Geht anders kein Fehler dabei vor, ſo mus man eben die Menge Saife erhalten wie von der erſten Lauge. Mit der dritten und vierten Lauge verfährt man auf gleiche Weiſe, und darf nicht befürchten, weniger Saife von jedem Pfund Unſchlit zu bekommen. Nur mus man, da die dritte Lauge ſchon wieder ſchwächer als die zweite, und die vierte wieder ſchwächer als die dritte iſt, von der dritten Lauge 2 und einen halben bis 2 und drei viertel Schoppen (Quart) und von der vierten Lauge zu 3 bis 3 $\frac{1}{2}$ Schoppen auf jedes Pfund Unſchlit nehmen.

Iſt alle Lauge verkocht, und die Saife fertig, ſo wird es ſich beim Wägen der Saife finden, daß man die Arbeit nicht ohne Nuzen unternommen hat, und daß es lange nicht ſo viel Künſteleien und Geheimniſſe erfordert, um eine gute Saife zu kochen, als viele vorgeben, die aber doch im Grund die Sache nicht verſtehen, ſondern wenn ihnen nicht alles nach Wunſch von ſtatten geht, oder ſie einen

nen Fehler begangen haben, ſich nicht zu helfen wiſſen, und die ganze Arbeit ſtehen laſſen.

Alles unreine Fett und alle aufgeſammelte Knochen ſind hierzu auch zu gebrauchen, und liefern, gehörig behandelt, eine recht gute und ſchöne Saife. Wie viel man von ſolchem unreinen Fett und Knochen auf den Schoppen Lauge zu rechnen habe, läßt ſich nicht beſtimmen, weil es in Abſicht der Unreinigkeiten bald beſſer bald ſchlechter iſt. Hat man überflüſſige Lauge, ſo wendet man ſie zu diſem Fett und zu den Knochen an, und verfährt damit wie mit der ſchon beſchriebenen Saife. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden, ſo gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Saifenkochen übrig behalten hat, kocht mit diſer die Knochen zuerſt wohl aus, (welches man mit guter Lauge auch thun müßte) nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte geſammelte Fett darein. Iſt wegen der Menge der Knochen und des Fettes die Lauge nicht zulänglich, daß die Saife fertig werden kan, ſo thut man die ganze Maſſe in ein Gefäß, verwahrt daſſelbe mit einem Dekel, und ſtellt es, bis man wieder Saife kocht, bei Seite, da man dann entweder etwas gute Lauge zuſezt, und es von neuem kocht, oder die wieder erhaltene Unterlauge dazu anwendet. Die Erfahrung wird lehren, daß diſe von ſolchem geſammelten unreinem Fett und Knochen verfertigte Saife

öfters der andern von reinem Unſchlit an Güte wenig nachgiebt, beſonders, wenn ſie noch einmal mit ſchwacher Lauge wieder nachgekocht wird.

Will man das Verhältniß zwiſchen dem Unſchlit und der Lauge noch gewiſſer treffen, um von keinem zu viel oder zu wenig zu nehmen, weil doch die Lauge zu keiner Zeit gleich ſtark ausfällt, ſo dient dazu folgendes Mittel. Man nehme zum Beiſpiel von der ſtärkſten oben mit Num. 1. bezeichneten Lauge einen Schoppen, gieſſe denſelben in ein tiefes Gefäß oder Zukerglas, und lege ein friſches Hünerey hinein. Weil die Lauge vermittelſt des darinn aufgelößten Salzes ſehr ſchwer iſt, ſo wird das Ey darinn ſchwimmen, und je mehr Salz darinn enthalten oder je ſtärker die Lauge iſt, um deſto höher wird die Spize des Eyes über die Oberfläche des Waſſers hinausgehen. Nun nimmt man von der ſchwächſten Lauge, die man hat, und gießt davon nach und nach ſo viel zu der ſtarken Lauge, bis das Ey anfangen will unter zu ſinken, doch mus man dabei die Lauge, in welcher das Ey befindlich iſt, nach dem Hinzugieſſen öfters wieder umrühren, damit ſie ſtets gleich gemiſcht ſey. Bemerkt man nun, daß das Ey unterſinken will, ſo zeigt diß an, daß ſchwache Lauge genug zugegoſſen worden iſt, man hört daher mit Zugieſſen auf, und mißt nach, wie viel man von der leztern ſchwachen Lauge nöthig gehabt hat, um die ſtarke Lauge zu verdünnen. Von einer ſolchen vermiſchten

Lauge mus man zu einem Pfund Unſchlit zwei und ein Viertel bis zwei und einen halben Schoppen nehmen. Da man nun aus obigem Verſuch erfahren hat, wie viel ſchwache Lauge man auf einen Schoppen (Quart) ſtarke zum verdünnen brauche, ſo hat man zwei Wege, worunter man wählen kan. Entweder man übermißt nun die ſtarke Lauge, berechnet, wie viel man nach obigem Verſuch von der ſchwachen nöthig hat, um den Grad der Stärke mit der Eyprobe zu erhalten, und gießt ſo viel von der leztern dazu, als erforderlich iſt, übermißt alsdann alles, ſieht, wie viel Lauge man hat, und berechnet darnach, wie viel Unſchlit man nach obiger Angabe dazu nehmen mus. Um die Sache deutlicher zu machen, wollen wir annehmen man hätte 24 Schoppen oder 6 Maas ſehr ſtarke Lauge, davon nimmt man einen Schoppen zur Eyprobe, und findet, daß man auf den Schoppen einen Viertels-Schoppen ſchwache Lauge nöthig hat. Wenn man alſo alle obige 24 Schoppen verdünnen will, ſo mus man dazu 6 Schoppen ſchwache Lauge nehmen, wodurch man alsdann 30 Schoppen Lauge von der verlangten Stärke erhalten, und dazu 12 bis 13 Pfund Unſchlit nöthig haben würde. Von diſer verdünnten Lauge kan man nun 24 Schoppen in den Keſſel ſchütten, und 6 Schoppen Lauge zum Nachgieſſen zurükbehalten. Die andere Art iſt nur darinn von der erſten unterſchieden, daß, wenn man nach angegebenem Beiſpiel zu 6 Maas 6 Schoppen nachzugieſſen hätte,

man eben nicht nöthig hat, die Lauge zu miſchen, ſondern man ſieht, daß man 30 Schoppen verdünnte Lauge erhalten würde, wozu 12 bis 13 Pfund Unſchlit genommen werden mus. Man thut demnach die 6 Maas ſtarke Lauge und das Unſchlit zuſammen in den Keſſel, fängt an zu kochen, und gebraucht die 6 Schoppen ſchwache Lauge, die man zuzumiſchen nöthig gehabt hätte, zum Nachgieſſen während dem Kochen.

Gleich zu Anfang haben wir gezeigt, daß man bei Verfertigung die Lauge wegen des wiederholten Aufgieſſens des Waſſers auf die Aſche verſchiedene und zwar nach und nach ſchwächere Laugen erhält, welche wir mit Num. 1, 2, 3, 4. bezeichnet und angegeben haben, wie viel man davon zu jedem Pfund Unſchlit nehmen müſſe. Wem diſes zu weitläuftig ſcheint, der kan auch ſeine verſchiedene Laugen zuſammen miſchen, und damit auf eben diſe hier zulezt angegebenen Art verfahren. Zu diſem Ende könnte man alle Lauge von Num. 1. in ein groſſes Gefäß ſchütten, ein Ey darein legen, und Lauge Num. 2. darunter gieſen. Wenn beide noch zu ſtark ſind, und das Ey oben noch weit hinaus ſteht, ſo miſcht man ſo lang Num. 3. dazu, bis es zu ſinken anfangen will. Hat man etwa Num. 3. ſchon verbraucht, und der Grad der Stärke oder der Schwere dieſer Lauge kan noch mehrere Schwäche vertragen, ſo gieſſe man das fehlende von Num. 4. dazu, bis man den Zeitpunkt getroffen hat, daß das

Ey beinahe unterſinken will, und hört dann mit Nachgieſſen auf.

Von diſer Lauge nimmt man nun nach Beſchaffenheit der Gröſſe des Keſſels, den man hat, und mißt ſoviel hinein, daß er zum vierten Theil voll wird. Zu jeden zwei und ein Viertel bis 2½ Schoppen (Quart) hinein gegoſſener Lauge wird ein Pfund Unſchlit gethan, und damit zur Saiſe geſotten. Da man aber nicht alle Lauge zum Vermiſchen gebrauchen wird, ſo kan der Ueberreſt während des Kochens zum Nachgieſen angewendet werden. Sollte es ſich aber ereignen, daß Mangel an ſchwacher Lauge ſowohl zum Miſchen als zum Nachgieſen bei'm Kochen wäre, ſo kan man noch einmal Waſſer auf die Aſche ſchütten, und die durchgeloſſene Lauge dazu anwenden. Wäre aber die ſo verdünnte Lauge etwa aus Verſehen zu ſchwach geworden, oder von der Arbeit zu viel Lauge übrig gebliben, die zum Sieden zu ſchwach wäre, und die Probe mit dem Ey nicht aushielte, ſo hilft man ſich dadurch, daß man diſe geſammelte Lauge in einen Keſſel ſchüttet, und ſie ſo lang einkochen läßt, bis ſie wieder ſo ſtark iſt, daß ſie ein Ey trägt. Diſes Einkochen ſchadet der Lauge nicht, ſie iſt eben ſo gut als jede andere eben ſo ſtarke Lauge, das Holz, das man bei'm Einkochen verbrennen mus, iſt der einzige Verluſt.

Hiemit ſchlieſſen wir die Anweiſung zur Verfertigung unſerer gewöhnlichen Hausſaiſe. Hoffentlich wird ſie deutlich genug ſeyn, um Jeder-

dermann, der ſie genau befolgt, in den Stand zu ſezen, ſich ſein Bedürfnis an Saife, es ſey in groſſer oder geringer Menge ſelbſt mit Vortheil zu ſieden. Hätten wir ſie mehr abgekürzt, ſo wäre daraus nichts als Schaden für die Perſonen entſtanden, welche etwa einen Verſuch hätten machen wollen, und nicht zuvor ſchon Kenntniſſe von der Sache gehabt hätten. Doch rathen wir wohlmeinend, den erſten Anfang immer klein zu machen, und dabei recht aufmerkſam auf alles zu ſeyn, wo es in der Folge bei einer gröſſern Portion nicht wohl fehlſchlagen kan. Ueberhaupt wird man hieraus ſehen, daß das Saifenſieden keine ſo ſchwere Kunſt ſey, und man wird auch im Stande ſeyn, die Fehler anderer nach dieſer Anweiſung zu verbeſſern.

Unſere gemeine Haußſaife hat aber noch die mehreſte Zeit über einen vilen Perſonen ſehr unangenehmen Geruch, den man bei'm Sieden derſelben nicht leicht ohne fremden Zuſaz wegbringen kan. Weil diß aber die Saife vertheuert, und ſie in Abſicht des Nuzens nicht beſſer macht, ſo läßt man ſie lieber, wie ſie iſt. Soll ſie aber zum Waſchen des Körpers oder zum Barbieren gebraucht werden, ſo iſt es doch angenehm, wenn die Saife entweder von diſem widrigen Geruch befreit, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermiſcht iſt. Wir wollen alſo noch die Bereitungsart einiger ſolcher Saifen beifügen, woraus man ſich diejenige wählen kan, die am angenehmſten oder deren Verfertigung am bequemſten ſcheint.

1) Man

1) Man nimmt ein halbes Pfund gute Saiſe, ſchabt ſie klein, und läßt ſie in reinem Waſſer oder auch in Roſenwaſſer zwei Tage weichen, gießt das Waſſer behutſam ab, ſtoßt 3 Loth abgezogene ſüſſe, und 1 Loth geſchälte bittere Mandel, mit einem halben Pfund Milch und eben ſo viel Roſenwaſſer, oder ſtatt deſſen mit Lavendel- oder einem andern wohlriechenden Waſſer, ganz fein, miſcht diß alles nebſt einem halben Loth Weinſteinſalz untereinander, ſchüttet es in einen Topf, ſtellt denſelben über ein ganz gelindes Kohlfeuer, rührt es fleiſſig um, damit die Saiſe ſich nicht anſezt und verbrennt, ſo lang, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht iſt, und die Saiſe in die Höhe ſteigt. Hierauf gießt man die Saiſe in Formen oder in andere Käſtchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinenen Tuch bedekt ſeyn müſſen, damit ſich die Saiſe nicht anſezt. Nach dem Erkalten wird ſie heraus genommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Saiſe in beliebige Stüke geſchnitten. Oder will man ſie zum Barbiren gebrauchen, ſo kan man die Saiſe, wann ſie noch warm iſt, in hölzerne Büchſen, dergleichen man ſich bei'm Barbiren bedient, gieſſen, und ſie erkalten laſſen.

Zu einer andern Saiſe ähnlicher Art nimmt man 2) ein Pfund geſchabte Saiſe, Roſen- und Lavendelwaſſer von jedem ein halbes Pfund, ſchüttet es zuſammen in einen Hafen, läßt es über einem gelinden Feuer vergehen, gießt dazu anderthalb Loth zuvor in etwas Roſenwaſſer auf-

ge-

gelößten arabiſchen Gummi, und rührt es ſo lang über dem Feuer um, bis ſich aus dem Waſſer Kugeln formiren laſſen. Alsdann werden 2 Loth verſtoſſene Violenwurzeln, pulveriſirte Gewürznelken, Zitronen- und Pomeranzenſchalen von jedem diſer 3 Stüke 1 Quint, und ½ Quintchen Lavendel- Bergamot- oder Cedernöl darunter gemiſcht, auch kan ein wenig mit Roſenwaſſer ſehr fein geriebener Moſchus dazu genommen werden, wenn anders deſſen Geruch nicht zuwider iſt. Sind nun diſe Stüke alle wohl vermiſcht, ſo nimmt man den Hafen ſogleich vom Feuer, damit nicht ſoviel daran verrauche, und macht Kugeln von beliebiger Gröſſe, die man, damit ſie ſich nicht breit druken, auf etwas weiches legt, und ſie troknen läßt. Zur Erſparung der Koſten pflegt man auch die theuren Oele wegzulaſſen, und nur die Hände, ehe man die Kugeln macht, mit etwas wohlriechendem Oel zu benezen, allein dadurch bekommt wohl die Oberfläche einen andern Geruch, aber das innere wird dadurch nicht verändert. Auf diſe Art werden die meiſten wohlriechenden Saifen gemacht. Auſſer den erwähnten Stüken bei diſen beiden Arten bedient man ſich auch noch des Gummi Storax, des Gummi Benzoes, des peruvianiſchen Balſams, des Ambra und dergleichen mehr, ſo daß man, wenn man nur die Verfertigung der Saifenkugeln ſelbſt weißt, denſelben allezeit einen beliebigen Geruch vermittelſt diſer oder jener Ingredienzien geben kan.

Zum Schluß wollen wir noch anführen, wie die

die bekannte lokere ſogenannte leichte Schwammſaiſe gemacht wird. Man nimmt dazu 3 Pfund 20 Loth recht gute und weiſſe Saiſe, läßt ſie über ganz gelindem Feuer in 2 Pfund 16 Loth Regenwaſſer vergehen, und ſchüttet in diſe Auflöſung 2 Loth gewöhnliches Salz. Sobald alles vergangen iſt, ſchlägt und rührt man die Maſſe ohne Unterlaß, wodurch vile Luft hinein gebracht wird. Wann alles zur gehörigen Dike abgeraucht iſt, ſo daß die Saiſe bei'm Erkalten ſteif wird, nimmt man ſie vom Feuer, und gießt Bergamot- Lavendel- Cedern- oder ein anderes beliebiges wohlriechendes Oel darüber, auf obiges Verhältniß zuſammen ungefähr 3 Quintchen. Alsdann gießt man die Maſſe in Formen zum erkalten, oder macht ebenfalls Kugeln daraus, die man aber wegen Flüchtigkeit der Oele mit Vorſicht troknen mus.

Von

Verfertigung der Lichter.

So vortheilhaft es iſt, ſich den nöthigen Vorrath von Saiſe ſelbſt zu ſieden, eben ſo nüzlich iſt es auch, wenn man ſich einen Vorrath von Lichtern ſelbſt ziehen, oder gieſſen kan. Hierzu bedarf es ſchon weniger Umſtände, auch weniger Kunſt, als zu jenem Geſchäft erfordert wird, und es iſt daher leicht, einen Verſuch damit zu machen, um ſich von den Vortheilen deſſelben zu überzeugen.

Die

Die Verfertigung der **Wachslichter** geſchieht ganz auf die nemliche Weiſe wie die der gegoſſenen gewöhnlichen Lichter, deren Bereitung wir gleich nachher zeigen werden, nur mit dem Unterſchied, daß zu jenen verlaſſenes weiſſes Wachs, und zu diſen dergleichen Unſchlit in die Formen gegoſſen wird. Zu den Wachslichtern werden jedoch meiſt gröſſere Formen als zu denen von Unſchlit genommen, weil ſie ihrer Koſtbarkeit wegen gröſtentheils nur bei Hofe und in vornehmen Häuſern bey Feyerlichkeiten gebraucht werden. Eine beſondere Art von Wachslichtern ſind die **Wachsſtöke** deren Gebrauch ſchon weit allgemeiner iſt, daher wollen wir auch hier zuvörderſt eine Anleitung zu ihrer Zubereitung geben, beſonders da es keine Art Lichter von Unſchlit oder einer andern Materie gibt, die auf gleiche Weiſe gemacht werden könnten. Sie werden nicht gegoſſen, ſondern gezogen, daher auch mit dem Namen **gezogenes Wachs** belegt. Man hat dazu ein ganz beſonderes Werkzeug nöthig, man mus nemlich ein Gefäß bei der Hand haben, worunter man Kohlen anſchüren, und das Wachs ſtets geſchmolzen haben kan. Am beſten iſt es von Kupfer. Dann bedient man ſich eines gewiſſen Eiſens mit verſchiedenen Löchern, deren immer eines gröſſer als das andere iſt, faſt auf die Art, wie es die Dratzieher gebrauchen, nebſt diſem gehören auch 2 Räder oder Häſpel dazu, davon der eine zur linken, der andere aber zur rechten Hand ſtehen, beide aber wohl befeſtigt ſeyn müſſen. Zuerſt wird das

auf

auf Knäuler abgewundene flächſene Garn vier-fünf-oder ſechsfach, je nachdem der Wachsſtok dünn oder dik werden ſoll, als Dacht in das Gefäß mit dem geſchmolzenen Wachs getunkt, durch das kleinſte Loch des Eiſens durchgeſtekt, und ſo immerzu auf das rechter Hand befindliche Rad viele Ehlen lang aufgehaſpelt. Hierauf haſpelt man es wieder ab auf das linker Hand ſtehende Rad, von da aber richtet man es ſo ein, daß der nunmehr mit Wachs überzogene und durch das engſte Loch gezogene Dacht (in manchen Gegenden auch Zaken genannt,) durch das zweite etwas dikere Loch, und von da an wieder durch das geſchmelzte Wachs gezogen, dann abermal auf das rechter Hand ſtehende Rad gehaſpelt wird, und diß ſo fort durch das dritte, achte bis zwölfte Loch, je nachdem man das Wachslicht dik oder dünn haben will. Daher pflegt man ſie Fünfer, Achter, Zwölfer ꝛc. zu nennen, nachdem ſie nemlich durch das fünfte, achte oder zwölfte Loch gezogen worden ſind. Hat man nun diſer ſogenannter Wachsſtöke oder gezogener Wachslichter eine ziemliche Anzahl an einer Länge fertig, ſo haſpelt man davon runde Rinde ab zu ganzen und halben Pfunden, damit man ſie zum Gebrauch ſogleich bei der Hand hat. Oder man wikelt ſie auch auf eine andere Art ſehr zierlich rund und vierekigt auf, damit man ſie angezündet deſto bequemer in den Händen tragen kan. Auſſerdem wikelt man auch diſes gezogene Wachs auf eiſerne zu diſem Ende beſonders gemachte Leuchter, welche oben mit ei-

ner breiten Scheere verſehen ſind. Zwiſchen diſe Scheere ſtekt man das eine Drum (Ende) des gezogenen Wachslichtes, da ſie ſich dann ſtark zuſammen zwikt, auch, wenn ſie anderſt recht gemacht, und die daran befeſtigte eiſerne Feder nicht zu weich iſt, das ausbrennende Wachs nicht durchſchlüpfen läßt, ſondern ohne alle Gefahr vollkommen auslöſcht. Noch andere laſſen ſich eine Büchſe von überzinntem Blech machen, wikeln nach deren Tiefe und Höhe den Wachsſtok auf, ſteken ihn ſo in Büchſe, das eine Drum oder Ende aber des Wachsſtoks durch das an der Büchſe befindliche Loch des Dekels, ſchlieſſen denſelben zu, und ziehen dann ſoviel vom Wachsſtok, als ſie auf einmal zu brauchen gedenken, heraus, weil auch der Dekel nebſt dem Loch, wo das Wachs durchgeht, ein zerkerbtes oder mit Zähnen verſehenes Blechlein hat, welches man hin und her ſchieben, und nach Belieben den Wachsſtok ſo damit befeſtigen kan, daß er nicht nur nicht wankt, ſondern auch das Wachs, wenn es bis an das Loch abgebrannt iſt, verlöſcht, ohne das, was in der Büchſe übrig iſt, anzünden zu können.

Weil man dergleichen Wachsſtöke nicht immer von weiſſem, ſondern auch von gefärbtem beſonders aber rothem und grünem Wachs verfertigt, ſo wollen wir hier auch kürzlich anführen, wie man das Wachs ſowohl auf die eine als andere Art zubereitet.

Um das **Wachs roth zu färben**, zerläßt man z. B. in einer meſſingenen Pfanne 1 Pfund Wachs,

Wachs, und miſcht 9 Loth ſchönen hellen Terpentin darunter. Wann es ein wenig abgekühlt iſt, thut man 3 Loth fein geriebenen Zinnober und 2 Loth Baumöl dazu, rührt alles fleiſſig durcheinander, bis es ſich recht vermiſcht hat, ſchüttet es in kaltes Waſſer, oder in ein unten nur ein wenig mit Waſſer angefülltes Geſchirr, und hebt es zu beliebigem Gebrauch auf. Wenn der Zinnober zu theuer iſt, kan er zum dritten auch wohl zum halben Theil mit Mennig vermiſcht werden. Dem Wachs wird an der Schönheit der Farbe nicht viel dadurch abgehen.

Das Wachs grün zu färben. Man nimmt 24 Loth Wachs, 8 Loth Harz und 4 Loth Terpentin, läßt zuerſt das Wachs ſchmelzen, miſcht dann das Harz und den Terpentin darunter, auch, wann diß alles untereinander gemiſcht iſt, noch 2 Loth Bok- oder Hirſchunſchlit dazu. Wann auch diſes verſchmolzen iſt, hebt man die Pfanne vom Feuer, miſcht unter ſtetigem Rühren 1 Loth zart geriebenen Grünſpan darunter, und verfährt damit weiter wie bei dem rothen Wachs.

Wir kommen nun auf die Verfertigung der **Unſchlit- oder Talglichter.** Diſer gibt es zweierlei Arten, gezogene und gegoſſene. Beide werden ihrer Dike und Schwere nach unterſchieden, als in Vier und zwanziger, Zwanziger, Sechzehner, Zwölfer, Zehner, Achter und Sechſer, je nachdem nemlich 6 oder 24 derſelben auf das Pfund gehen.

Ehe man aber Lichter ziehen oder gieſſen kan, mus man die Dächte (Zaken) bereiten. Diß geſchieht am beſten bei müſſiger Zeit im Vorrath, damit man ſie immer, wenn man ihrer benöthigt iſt, bei der Hand hat. Hiezu gehört ein hölzerner Blok, den man auf den Tiſch ſtellen kan, oder ein beſonderes Tiſchlein, in einem ſowohl als dem andern iſt linker Seits ein langer Steken, rechter Hand aber ein Meſſer eingeſtekt; den Steken mus man herausnehmen, und in die in einer geraden Linie nächſt daran befindliche Löcher ſteken, damit die Dächte, nachdem derſelbe (Steken) nahe oder weit vom Meſſer geſtekt worden iſt, nach Gefallen länger oder kürzer gemacht werden können. Hat man keinen ſolchen Blok, und macht nicht oft Lichter, ſo kan man auch die Dächte blos mit der Hand nach der gewünſchten gleichen Gröſſe ſchneiden. Der Dacht kan entweder von baumwollenem oder flächſenem Garn gemacht werden. Von flächſenem Garn brennen die Lichter länger, von baumwollenem aber heller, daher werden die beſte Dächte von halb leinenem und halb baumwollenem Garn gemacht, denn von denſelben hängt die Güte der Lichter hauptſächlich mit ab. Das Garn dazu, es mag nun baumwollen oder leinen ſeyn, mus weder zu loker noch zu feſt geſponnen, ohne alle Knoten und Unreinigkeiten ſeyn, und zuerſt auf Knäule gewikelt werden. Diſe legt man, wenn man ſich des hölzernen Bloks bedient, in ein Körbchen, iſt man aber mit einem beſondern Tiſchlein verſehen, in die

hier-

hierzu darunter gemachte Schublade, nimmt von jedem Knaul, deren es 3, 4 bis 6 ſeyn müſſen, je nachdem die Lichter dik oder dünn werden ſollen, einen Faden, ſchlingt ihn von dem Meſſer an um den Steken, fährt damit wieder bis zu dem Meſſer zurük, ſchneidet den ſo gemachten Dacht ab, beſtreicht ihn mit Wachs oder welches noch beſſer iſt, mit einer aus Unſchlit und Wachs vermiſchten Maſſe, dreht ihn dann zuſammen, und läßt ihn hangen. Wenn man nun eine gute Anzahl Dächte fertig hat, bindet man je fünfzig zuſammen, und hebt ſie bis zum Gebrauch in einer Schachtel auf. Man kan auch zuvor noch die Dächte in Brantewein, worinn etwas Kampher aufgelößt iſt, tunken, und ſie wieder troknen laſſen. Durch das Beſtreichen der Dächte mit Wachs oder Unſchlit verhindert man, daß die Lichter nicht fakeln oder ablaufen, und durch das Eintunken in Brantwein bringt man zuwege, daß ſie heller brennen. Wenn man einen groſſen Vorrath von Lichtern ziehen, und den übeln Geruch, den alte Lichter bei'm brennen haben, verhindern, auch machen will, daß ſie ſparſam brennen ſollen, ſo kan beides dadurch erreicht werden, wenn die Dächte vor dem Ziehen oder Gieſen in ſcharfen Weineſſig gelegt, und hernach wieder getroknet werden.

Was das zum Lichterziehen erforderliche Unſchlit (Talg) betrift, ſo iſt das Rindsunſchlit allein zu ſchmierig, das Hammelsunſchlit aber zu hart und bröklich. Schmelzt man aber beide in gleichen Theilen zuſammen, ſo wird eines

des andern Fehler verbeſſern. Allein es ſcheint doch beſſer zu ſeyn, zu gezogenen Lichtern etwas mehr Rindsunſchlit, zu gegoſſenen aber mehr Hammelsunſchlit zu nehmen. Man hüte ſich aber vor altem ſtinkendem Unſchlit, eben ſo wenig taugt das von krepirtem Vieh, oder welches von den Kaldaunen ausgeſchmolzen iſt, zu Lichtern. Nierenunſchlit iſt dazu das beſte. Damit man nun hierinn nicht betrogen wird, ſo iſt es am beſten, man kauft von einem Mezger gutes Unſchlit, und läßt es ſelbſt über ganz gelindem Feuer aus, wozu nachher eine beſondere Anweiſung gegeben werden wird.

Vile ſuchen das Unſchlit durch diſen oder jenen Zuſatz zu verbeſſern oder härter zu machen, daß die Lichter länger brennen ſollen; ſo werden z. B. Salpeter, Urin, Salz, Marienglas, Gips, Alabaſter, Kalch, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewendet. Unſtreitig ſind manche diſer Sachen nicht ohne Nuzen, es kommt hier auf den Glauben an, und daher wollen wir Niemand nichts einwenden, allein wir müſſen doch ſagen, daß dergleichen Sachen öfters mehr koſten als ſie Vortheil ſtiften, und daß durch manches den Lichtern mehr geſchadet als genuzt wird.

Iſt nun beides, Unſchlit und Dächte, in Bereitſchaft, ſo wird zum Ziehen oder Gieſen der Lichter ſelbſt geſchritten. Macht man gezogene Lichter, ſo werden dazu einige vierekigte, ſchmale, tiefe, oben weit und unten enge (ungefähr eine Ehle lang und tiefe, und 6 bis 8 Zoll breite) Geſchirr erfordert, um das verlaßne

Un-

Unſchlit darinn einzufüllen und warm zu halten. Gewöhnlich ſind diſe Tröge von Eichen- und anderm Holz oder Kupfer. Sollte man gar kein ſolches Geſchirr haben, ſo kan man ſich auch mit einem groſſen tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen. In das zu diſem Gebrauch beſtimmte Gefäß gießt man nun etwas Waſſer, welches aber ſo tief ſtehen mus, daß die in das darauf gegoſſene Unſchlit eingetunkte Dächte nicht in das Waſſer hinein reichen. Es mus aber diß nicht allein ſiedendes Waſſer ſeyn, ſondern man mus auch durch untergeſezte Kohlen davor ſorgen, daß das auf das Waſſer gegoſſene flieſſende Unſchlit nicht wieder gerinne. Gienge diß aber bei hölzernen Gefäſſen nicht an, ſo mus man, wenn das Unſchlit geſtehen will, das kalte Waſſer heraus, und dagegen wieder friſches ſiedendes hinein gieſſen, welches das Unſchlit auch wieder ſchmelzen wird. Diſes Ab- und Zugieſſen mus ſo oft wiederholt werden, als es nöthig iſt.

Die zubereiteten Dächte werden durch die oben an denſelben befindliche Schleifen an Steken angereihet, und zwar ſo, daß ein jeder Dacht zwei Finger breit von dem andern hängt, damit ſie nicht beim Eintauchen zuſammen kleben. Nach diſem macht man vermittelſt zweier Latten oder auf andere Art ein Gerüſt, woran man die eingetunkte Lichter an ihren Stäben hängen kan. Alsdann nimmt man von den Stäben mit den Dächten einen nach dem andern, läßt die Dächte bis an den Steken in das flüſſige Unſchlit hinein, zieht ſie zwar geſchwind aber doch in einem

nem gleichen Zug wieder heraus, hält ſie ein wenig über das Unſchlit zum Abkühlen, tunkt ſie noch einmal ein, und hängt ſie zwiſchen die Latten oder Bretter. Wenn man mit allen Stäben herum iſt, ſo fängt man mit dem erſten wieder an, und wiederholt diſe Arbeit ſo lang, bis die Lichter die gehörige Dike haben. Dabei mus man Sorge tragen, daß es niemals an Unſchlit fehle, weswegen immer von Zeit zu Zeit verlaſſenes Unſchlit nachgegoſſen werden mus, indem ſonſt die Lichter zulezt das Waſſer berühren, wovon nachher bei'm Brennen ein Kniſtern und Sprizen entſteht. Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Unſchlit eine Spize. Ehe noch die Lichter ganz fertig werden, ſchneidet man diſe Spize auf dem vorerwähnten zum Dachtmachen dienenden Blok oder über einer Mulde mit einem ſcharfen Meſſer ab, dann werden ſie noch einmal eingetunkt, davon bekommen ſie ihre Rundung am untern Ende. Hat man kein anderes als ein rundes Gefäß um das geſchmolzene Unſchlit warm zu halten, ſo würden die Stäbe bei der Arbeit unbequem ſeyn, man kan alsdann die Dächte an einen Reif, der ein wenig kleiner als der innere Umfang des Keſſels oder Topfs iſt, hängen, oder man nimmt ein rundes Bret, bohrt darein vile Löcher, jedes aber 2 Finger breit von dem andern. Durch diſe Löcher werden die Dächte mit ihren Schleiſen gezogen, und vermittelſt kleiner durchgeſtochener Stekelein befeſtigt. Um diſe Bretter und

je=

jene Reife aufzuhängen, iſt es ſehr bequem, wenn ſie 2 Handhaben oder Ohren haben. Wann die Lichter fertig ſind, werden ſie in einem auf dem Boden mit Stroh verſehenen Kaſten verwahrt, worinnen ſie ſich länger halten, als wenn ſie hängen.

Zu den **gegoſſenen** Lichtern hat man blechene, gläſerne, zinnerne und hölzerne Formen. Die erſten ſind zum Gieſen am bequemſten, weil vile Formen zuſammen hängen, ſie ſind aber nicht ſo proportionirlich. Die zinnerne ſind beſſer, weil ſie eben ſind, und alle Lichter gleich werden. Die gläſernen würden die beſte ſeyn, wenn ſie nur nicht ſo unbequem zum gieſſen wären. Die hölzerne müſſen ſehr reinlich gehalten, und vor dem Gebrauch mit Baumöl ausgeſtrichen werden. Alle haben oben einen Rand nebſt einem Häkchen, das, wenn es herumgedreht wird, bis in die Mitte reicht, und unten mit einem kleinen Loch verſehen iſt. Wenn der Dacht durch eine ſolche Form mitten durchgezogen, und oben an dem Häkchen, unten aber in dem kleinen Loch befeſtigt iſt, ſo werden ſie ſo zubereitet in die Löcher eines runden Tiſchs oder Brets hineingeſtekt, auf deſſen Oberfläche der Stand der Form ruht, alsdann wird vermittelſt eines mit einer Schnauze verſehenen Häfeleins oder einer blechernen Gieskanne das flüſſige Unſchlit hinein gegoſſen, und wann das Unſchlit in der Form hart und kalt geworden iſt, herausgezogen, oder, wenn es nicht gern herausgehen wollte, die Form ein wenig in warmes Waſſer gehalten.

Neben diſen hat man noch andere vor noch nicht gar langer Zeit erfundene hölzerne Lichtformen, welche von Drechslern oder Schreinern verfertigt werden können, und wenn ſie ſchön polirt werden, die beſten ſind, weil man gegen 20, oft mehr oft weniger Lichter darinn mit einemmal gieſen kan, denn man hat darin doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von groſſen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Diſe Formen werden durch Schrauben zuſammengehalten und geöfnet, unten ſind Häkchen von ſtarkem Drat, woran der unterſte Theil des Dachts angehängt und angezogen, und oben bey'm Einguß Einſchnitte, wo das andere Ende des Dachts eingeklemmt wird.

Es liegt ſehr viel daran, daß die Dächte recht in die Mitte der Form eingezogen werden, denn, wenn ſie krumm ſtehen, laufen die Lichter ab, und brennen ſehr unnüzlich. So mus man auch ja darauf ſehen, daß man die rechte Zeit mit dem Eingieſſen des Unſchlits trift. Denn iſt es zu warm, ſo hängt es ſich an die Form, iſt es zu kalt, ſo wird das Unſchlit an den Lichtern nicht zuſammenhängend. Der rechte Zeitpunkt iſt, wenn das Unſchlit in der Pfanne oder dem Keſſel an den Seiten zu gerinnen anfangen will. Wenn man alſo einen ſchmalen weiſen Streif an der Seite wahrnimmt, dann eile man mit dem Eingieſſen des Unſchlits in die Formen, die man bis oben anfüllt, und nachher ganz gelind ein wenig ſchüttelt. Die ſo gefüllten Formen ſtellt man an einen kühlen Ort, und nimmt

am

am andern Tag, im Winter aber noch bälder die Lichter heraus. Nun ſchneidet man von denſelben oben den Einguß weg, und verwahrt ſie.

Auf die gegoſſene Lichter halten vile nicht ohne Grund mehr als auf die gezogene. Die gegoſſene brennen länger als die gezogene, ſie geben durchgehends eine gleiche Helle, weil ſie von oben bis unten eine gleiche Dike haben, die gezogene aber brennen oben, wo ſie dünn ſind, weit dunkler als unten, wo ſie dik ſind, und wenn ſie dann am beſten und hellſten ſcheinen, ſo gehen ſie in kurzem aus.

Wegen dem langſamen Erkalten des Unſchlits iſt es nicht räthlich, im Sommer weder Lichter zu ziehen, noch zu gieſſen. Die beſte Zeit dazu iſt im Winter, wo es nicht ſehr frieret, denn wenn die Kälte zu gros iſt, verſpringen entweder die Lichter ſehr leicht, oder von den gegoſſenen bleiben gar, wenn das Unſchlit gefriert, Stüke in den Formen, ſo wie ſie in der warmen Jahrszeit wieder ſchwer herauszubringen ſind.

Wenn das Unſchlit öfters warm gemacht wird, ſo verliert es viel von ſeiner ſchönen weiſſen Farbe; um es nun nicht ſo oft ſchmelzen zu dürffen, zerläßt man nur ſo viel auf einmal, als zur Anfüllung der Formen nöthig iſt.

Von recht guten Unſchlitlichtern wird verlangt, daß ſie hell, langſam, ſtille brennen, nicht kniſtern oder fakeln; daß ſich keine ſogenannte Räuber anſetzen, daß ſie nicht ablaufen, daß der Dacht und das Unſchlit zugleich verbrenne,

daß

daß ſie nicht ſtinken oder ſtark rauchen, in der Kälte nicht zerſpringen oder verbrökeln, oben eben ſo dik als unten ſind, daß der Dacht überal mitten durchgehe, daß ſie nicht ſchmierig anzufaſſen ſind, und daß das Unſchlit eine ſchöne weiſſe Farbe habe, die ſie, wenn das Unſchlit nicht angebrannt geweſen iſt, erſt einen Monat nachher, da ſie gegoſſen oder gezogen worden ſind, nach und nach erhalten müſſen.

Um alles deſto deutlicher zu machen, geben wir noch eine Anleitung zum Schmelzen des Unſchlits, ſo wie einige Vorſchriften zu guten Lichtermaſſen.

Unſchlit auszulaſſen, daß wenig oder gar nichts davon geht.

Man hakt oder ſchneidet das Unſchlit ganz klein, macht bei einem gelinden Feuer etwas Waſſer in einem Keſſel ſiedend, thut, wenn es im völligen Strudel iſt, das gehakte Unſchlit darein, und läßt es in dem Waſſer aus, hält aber immer einen Hafen mit ſiedendem Waſſer in Bereitſchaft, von welchem man wieder etwas in den Keſſel gießen kan, wenn das Waſſer eingeſotten iſt. Wann nun das Unſchlit genug geſotten hat, nimmt man den Keſſel vom Feuer, läßt alles kalt werden, hebt den Guß Unſchlit oben von dem Waſſer ab, und verwahrt ihn zum Gebrauch. — Iſt das Unſchlit blos zu Lichtern beſtimmt, ſo kan man bei'm Ausſchmelzen auſſer dem Waſſer, um das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Salz und Alaun mit hin-

hinein werfen, dadurch wird das Unſchlit reiner und weiſer werden.

Lichter zu machen, welche lang brennen.

Man taucht den Dacht zuvor in Baumöl, läßt ihn abtriefen, und tunkt ihn hierauf in das Unſchlit. Diſe Lichter ſollen um viles länger brennen als die gewöhnliche.

Sehr gute Lichter zu gieſſen.

Man ſchneidet 10 Pfund Unſchlit klein gewürfelt, kocht es mit zwei und einem halben Pfund Waſſer, ſeiht es durch ein grobes leinenes Tuch, und drukt es wohl aus. Hierauf kocht man's aufs neue mit 1 Loth Salpeter, 1 Loth Salmiak und 2 Loth calcinirtem Alaun, bis keine Blaſen mehr aufſteigen, und oben alles glat iſt. Man ſtellt es ſodann beiſeite, läßt es kalt werden, und nimmt den Schaum ab. Die Dächte macht man von halb baumwollen und halb leinen Garn, beſtreicht ſie zuerſt mit Unſchlit, worein ein wenig Steinöl und Kampfer gethan worden iſt, und zwar ſo, daß der Kampfer zuvor in einem Mörſel während dem Zugieſſen des Steinöls verrieben wird, weil er ſich dann leichter in's Unſchlit miſchen läßt. Diſe Dächte zieht man in die Formen ein, macht die Unſchlitmaſſe flüſſig und gießt ſie in die Formen.

Durch folgende Verbeſſerung des Unſchlits bekommt man auch ſehr gute Lichter: Man ſchneide 15 Pfund Hammelsunſchlit, das aber doch auch mit Rindsunſchlit vermiſcht werden

kan,

kan, klein gewürfelt, thut es in einen Keſſel, 1 Maas Brunnenwaſſer dazu, kocht das Unſchlit damit, bis es völlig vergangen iſt, und gießt es dann durch ein Tuch, daß Grüben und aller Unrath zurükbleibt. Nun macht man beſonders eine Lauge, nimmt 1 Maas Brunnenwaſſer, 2 Loth Alaun, 3 Loth Potaſche und 10 Loth gewöhnliches Salz, und läßt diß in einem beſondern Topf über dem Feuer vergehen. Diſe Lauge wird zum obigen Unſchlit gegoſſen, und wieder eine halbe Stunde mit demſelben gekocht. Von diſer Maſſe kan man Lichter machen, die die Ruſſiſchen in allen Stüken an Güte übertreffen.

Langbrennende und am Geruch den Wachskerzen gleichkommende Lichter zu machen.

Schönes weiſſes Rindsunſchlit ſchneidet man klein, läßt es in einem Keſſel oder einer Pfanne über glühenden Kohlen langſam vergehen, preßt es hierauf durch ein Tuch, doch nicht zu ſtark, damit nichts unreines oder braunes mit durchgeht, gießt es in kaltes Waſſer, läßt es darinn geſtehen, und bewahrt es reinlich zum Gebrauch.

Will man nun Lichter gieſen, ſo nimmt man 3 Pfund von diſem Rindsunſchlit, 2 Pfund ausgelaſſenes Hirſchunſchlit und 1 Pfund ſchönes weiſſes Wachs, zerläßt es zuſammen in einer Pfanne über Kohlen, rührt 9 Loth Salmiak und ungefähr 30 Meſſerſpizen voll Frauenei3 dar-

darunter, beides mus vorher zart gerieben und wohl untereinander vermiſcht werden. Hierauf nimmt man's vom Feuer weg und läßt es ein wenig ſtehen, inzwiſchen aber wird obiges Pulver durch immerwährendes Rühren fleiſſig mit dem verlaſſenen Unſchlit vermiſcht, und daſſelbe hierauf in die Formen gegoſſen, aber auch während dem Gieſen noch immer gerührt, damit ſich das Pulver nicht zu Boden ſezen kan.

Die ſogenannte Engliſche Tafellichter zu machen.

Man thut 1 Pfund ſchönes weiſſes ausgelaſſenes Rindsunſchlit und 4 Loth Schafunſchlit in ein Gefäß, ſchüttet ſoviel Regen- oder Brunnenwaſſer darauf, daß es vollkommen überſchwemmt wird, läßt es ſieden und ſchmelzen. Sobald diß geſchehen iſt, kommt Alaun, Arabiſcher Gummi, präparirter Weinſtein, Fraueneis und Salmiak darunter. Jedes diſer Stüke mus man zuvor beſonders zu Pulver ſtoſſen, und auf 1 Pfund Unſchlit von jeder Materie eine Meſſerſpize voll, folglich zu 2 Pfund 2 Meſſerſpizen u. ſ. f. nehmen, eine halbe Stunde lang miteinander ſieden laſſen, hernach durch ein Tuch ſeihen, und an einen kühlen Ort ſtellen, wo ſich das Waſſer wieder von dem Unſchlit ſcheiden wird. Wenn das Unſchlit kalt iſt, mus es in kleine Stüklein zerbrochen, und auf einem Tiſch ausgebreitet werden, hier läßt man es 2 bis 3 Tage liegen, wo es ſchneeweis, ſo hart und feſt wie Wachs wird. Wenn man nun Lichter davon gießen will, mus die Maſſe wieder laulicht

ge-

geſchmolzen werden. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß man nach der angegebenen Proportion von ſoviel Unſchlit als man will, dergleichen Lichter machen kan. Je länger man ſie aufbehält, je ſchöner, weiſſer und härter werden ſie. Sie brennen hell, laufen nicht ab, geben keinen Dampf oder Rauch, und ein ſolches Licht brennt zu 16 Stunden lang, wo ein anderes gewöhnliches ſchon mit 5 bis 6 Stunden verlöſcht.

Lichter auf eine vortheilhafte Art zu gieſſen,

die lang brennen und im geringſten nicht ablaufen.

Man nimmt 6 Pfund Rind- und 1 Pfund Schafunſchlit, thut es klein geſchnitten in einen Keſſel nebſt ungefähr einer halben Maas Urin, für ein paar Kreuzer geſtoſſenen Salpeter und einer Handvoll Salz, und läßt diß zuſammen kochen. Wann der Urin, der nebſt dem Salpeter und Salz das Unſchlit recht reinigt, ganz eingekocht iſt, ſo fängt das Unſchlit erſt zu ſchmelzen an. Sobald es ganz geſchmolzen iſt, gießt man's in eine irdene Schüſſel oder in ein anderes Gefäß, welches man vorher mit Waſſer angefüllt hat, und läßt es darinn kalt werden. Wenn man nun Lichter machen will, ſchneidet man diſes Unſchlit wieder in groſſe Stüke, ſchmelzt es zum andernmal in einem ſaubern Keſſel, und thut unter die oben angegebene Portion auch wieder für 2 Kreuzer Salpe-

peter. Wann es geſchmolzen iſt, laſſe man es ein wenig ſieden, ſo wird ſich oben auf dem Unſchlit ein bräunlicher Schaum zeigen, welchen man mit dem Schaumlöffel rein abnimmt. Hierauf ſezt man den Keſſel vom Feuer weg, damit das heiſſe Unſchlit ein wenig kalt wird. Inzwiſchen mache man gläſerne Formen mit ihrem Dacht zurecht, die Dächte ſelbſt dürfen nicht zu dik ſeyn. Oben, wo das Unſchlit hinein gegoſſen wird, ſtekt man in die Schleife des Dachts ein kleines Hölzlein, das über der Form hergeht, und zieht den Dacht unten ganz feſt an, da er dann in dem kleinen Löchlein der Form mit einem ganz rund geſchnittenen Hölzlein befeſtigt wird, damit der Dacht in der Form gleich bleibt, auch nichts von dem Unſchlit heraus lauft. Wenn nun das Unſchlit ein wenig abgekühlt, doch aber noch vollkommen flüſſig iſt, gießt man daſſelbe hinein, und wann unten nur ein klein wenig von dem Unſchlit eingelaſſen iſt, ſenkt man die Formen während dem Gieſen algemach in kaltes Waſſer, wovon die Formen nicht verſpringen, ſondern welches nur dazu dient, daß ſich die Lichter beſſer von der Form löſen, und man zu einer Zeit deſto mehr gieſen kan, zumal wenn man nicht viel Formen vorräthig hat. Zu diſem Ende muß bei dem Gießen diſer Lichter ein Gefäß mit kaltem Waſſer bei der Hand ſeyn, welches ſo tief iſt, daß die ganze Formen ihrer Länge nach vollkommen hinein gehen. Um es recht bequem zu haben, thut man wohl, wenn man auf ein ſolches Gefäß mit

kaltem Waſſer ein etwas dünnes Bret legt, worein überal ſo weite Löcher gemacht ſind, daß die Formen dadurch ungehindert in das Waſſer hinein gelaſſen werden können.

Nancycher Lichter zu machen.

Hundert Pfund Unſchlit bringt man mit 8 Pfund Waſſer in einem Keſſel zum Sieden, und thut, wann es anfangt zu kochen, auf den Zentner Unſchlit, 8 Loth Salmiak, 16 Loth Glasgalle, und 1 Pfund gebrannten Gips-ſtein. Diß alles mus geſtoſſen, zu feinem Pulver geſiebt, untereinander gemiſcht, und nach und nach unter beſtändigem Rühren zum kochenden Unſchlit gethan werden. Während dem Kochen wird es öfters untereinander gerührt, damit ſich das Pulver nicht zu Boden ſezt. Sobald alle Feuchtigkeit verraucht, und das Unſchlit ausgeſotten iſt, welches man daran erkennt, wenn einige Tropfen auf Kohlen gegoſſen werden, und ſie nicht mehr kniſpern, ſo nimmt man es vom Feuer weg, und läßt es ſich ungefähr 5 Minuten abkühlen, dann wird das Unſchlit durchgeſiehen. Das gibt die ſchöne ſogenannte Nancycher Lichter; das iſt die Kunſt, die bisher ganz geheim gehalten worden iſt. Das Rükſtändige im Keſſel kocht man wieder mit 1 Pfund Waſſer, ſeiht es durch, und gebraucht es zu gewöhnlichen Lichtern. Wenn ſich dem erſten Unſchlit während dem Durchſeihen etwas Pulver beigemiſcht hat, ſo ſezt es ſich zu Boden, wird unten abgekrazt,

und zu den gewöhnlichen Lichtern gemiſcht. Noch ſchöner werden die Lichter, wenn man unter einen Zentner Rindsunſchlit 8 bis 12 Pfund Boksunſchlit nimmt, und mit auskochen läßt.

Schöne Wachslichter zu machen.

Man macht ungelöſchten Kalch zu Pulver, und nimmt davon ungefähr 1 Loth zu 1 Pfund Unſchlit. Wann diß kocht, fällt der Kalch zu Boden, und das Unſchlit bleibt oben ſtehen. Von diſem Unſchlit thut man 1 Vierling unter 3 Vierling Wachs, und gießt die Lichter auf die gewöhnliche Art. Sie werden bei gehöriger Behandlung ſehr ſchön ausfallen, und man wird nicht das mindeſte von dem dazu gekommenen Unſchlit merken.

Lichter ohne Unſchlit zu machen, welche ſchön hell und lang brennen.

Diß ſind die ſogenannte Wallrathlichter. Auf jedes Licht nimmt man einen halben Löffel voll Milch und eben ſoviel friſches Waſſer in ein irdenes Gefäß, dann ſtoßt man dreimal ſoviel feines Küchenſalz, als man auf dreimal mit den Fingern faſſen kan, und fünfmal ſoviel Alaun, zu einem feinen Pulver. Hiezu thut man weiter: dreimal ſoviel Sparmaceti (Wallrath) als man mit 3 Fingern nehmen kan, und ſo viel pulveriſirtes Fraueneis, daß davon 1 Quint auf das Pfund Maſſe kommt, ſchüttet nun diß alles zu der Milch und dem Waſſer, und läßt es über einem gelinden Kohlfeuer, ohne um-

zurühren vergehen. Wann diß geſchehen iſt, nimmt man das Gefäß vom Feuer weg, läßt die Maſſe ein wenig abkühlen, und gießt ſie nun in die gewöhnliche Lichtformen. Wann die Lichter darinn erkaltet, und herausgezogen worden ſind, muß man ſie zuerſt ein paar Tage in den Keller legen, damit ſie recht feſt werden. Ein ſolches Licht brennt, ohne daß man es puzen darf, 12 bis 15 Stunden lang. Die Dächte aber müſſen von reiner gezwirnter Baumwolle gemacht, und zuvor eine Nacht in Brantwein gelegt werden. Diß bewirkt, daß ſich oben keine Kohle anſezen kan, und daß ſie auch im geringſten keinen Dampf oder Rauch geben. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß je weiſſer und reiner man die Materialien haben kan, und je feiner ſie geſtoſſen werden, je ſchöner und beſſer diſe Lichter, die ſogar nicht einmal Fleken auf den Kleidern zurüklaſſen, ausfallen.

Nach dem angegebenen Verhältnis braucht man zu 10 Pfund Lichter: 1 Pfund Spatmaceti oder Wallrath, 2 Pfund feines Salz, 7 Pfund Alaun und ungefähr 3 Loth Fraueneis.

Von den Lampen.

Bei den Lampen (Ampeln) iſt ſowohl das zu bemerken, was darein gegoſſen wird, als auch das Gefäß und der Dacht. Zum brennen nehmen einige das Baumöl, andere Lein-

oder

oder Rüb = ꝛc. Oel, andere wählen ſtatt des Oels friſches Rindsſchmalz, oder an deſſen ſtatt Schweinen = oder verlaſſenes Gänsſchmalz, wie auch das ausgeſottene Bein = und Klauenſchmalz, und glaubt jeder Theil, einen beſondern Vortheil daran zu haben, daß etwa eines wohlfeiler ſeye als das andere, diſes heller und länger brenne als jenes, oder keinen ſo üblen Geruch von ſich dämpfe, wie etwa eines oder das andere. Und doch haben wenige genau unterſucht, welches am nüzlichſten iſt, das Schmalz unſtreitig nicht, diſes iſt nicht nur theurer als das gewöhnliche Brennöl, ſondern es brennt auch nicht ſo lang. Zu dem **Dacht** nehmen etliche das innere Mark von den abgeſchälten Bimſen, die meiſten aber bedienen ſich der geſponnenen Baumwolle. Diſe drehen einige drei = vier = bis ſechsfach zuſammen, nachdem ſie den Dacht dik oder dünn haben wollen, legen ihn hierauf in das Oel oder Schmalz, zünden ihn an, und wann er abgebrannt iſt, ziehen ſie ihn wieder hervor. Andere, beſonders wenn die Lampe ſo beſchaffen iſt, daß der Dacht nicht liegen kan, ſondern aufrecht ſtehen mus, nehmen ein kleines Reis von den Kehrbürſten, umwikeln daſſelbe mit baumwollen Garn, und ſteken es ſo gerad in das dazu gemachte Röhrlein in der Lampe, wornach man ſich in diſem Stük zu richten hat. Die Gefäſſe, welche man zu ſolchen **Lampen** gebraucht, ſind in Anſehung der Materie von Glas, Cryſtall, Thon, überzinntem Eiſenblech, Meſſing, Ku=

pfer ꝛc. Thut man deſtillirten Zwibelſaft in die Lampe und gießt Oel darauf, ſo gibt es keinen ſtinkenden Rauch.

Ein gutes Nachtlicht.

Man kan dazu jedes Trinkglas brauchen, füllt zwei Drittel deſſelben mit Waſſer, dann das übrige mit beliebigem Oel voll an, nimmt hierauf ein von verzinntem Blech gemachtes und an den 4 Eken mit kleinen Stüklein Pantoffelholz verſehenes Kreuz, das in der Mitte ein Loch hat, auf welches ein kleines Röhrlein gelöthet iſt, wodurch man das eine Ende des ganz kurzen baumwollenen Dachtes ziehen, das andere aber in das Oel hinablaſſen kan. Man hat dazu auch beſonders gemachte Dächte, von welchen man das Hundert mit ſamt dem Kreuz für ungefähr 15 kr. kauft. Diſes Kreuz legt man nun in das Gläslein auf das Oel, denn wegen des daran befeſtigten Pantoffelholzes ſchwimmt es darauf, und ſenkt ſich, ſo wie das Oel verzehrt wird, ebenfalls nach und nach, und der dadurch gezogene Dacht brennt, ohne zu verlöſchen, ſo lange fort, als er das Oel oder die Fettigkeit auf dem Waſſer erreichen kan. — Unſtreitig iſt diß die nüzlichſte Art, ein Nachtlicht zu brennen.

Manchen ökonomiſch geſinnten Frauenzimmern wird es nicht unangenehm ſeyn, wenn wir hier zum Schluß noch die Frage zu beantwor-

worten ſuchen: Was iſt beſſer und wohlfeiler, Oel oder Unſchlit- oder Wachslichter zu brennen? Insgemein und zwar mit Recht hält man dafür, daß man bei'm Oel das mehreſte erſpare, ſo wie Unſchlitlichter zu brennen weniger koſten als Wachslichter. Leztere wären allen andern wegen der Erleuchtung vorzuziehen, allein ſie ſind zu theuer; die Unſchlitlichter haben auch den Vorzug, daß ſie beſſer leuchten, und nicht ſo dampfen als das Oel. Was aber bei beiden leztern das vortheilhafteſte ſey, darüber hat Jemand vor einigen Jahren folgenden Verſuch gemacht, um die Sache zu entſcheiden.

Zuerſt machte diſe Perſon Dächte von zwölffachem baumwollenem Garn, davon ſchnit ſie 4 Fäden, deren jeder 5 Gran wog, ab. Alle hatten einerlei Länge oder ein Drittel eines Lichts. Von Baumöl, Rüböl, Sonnenblumenöl und Mohnöl that ſie von jedem 1 Loth in eine Taſſe, legte den Dacht hinein, und ließ ihn 3 Linien weit über die Tülte hinaus reichen. In einem Zimmer, worinn keine Zugluft war, zündete ſie alle vier zugleich ſo wie auch ein gegoſſenes Talglicht, das 3 ½ Loth wog, an. Nachdem ſie nun alles mit der gehörigen Aufmerkſamkeit und Sorgfalt hatte ausbrennen laſſen, fand es ſich, daß

das Baumöl	2	Stunden	46	Minuten
— Rüböl	3	—	9	—
— Sonnenblumenöl	3	—	32	—
— Mohnöl	3	—	57	—

das ganze Licht	6 Stunden	29	Minuten
folglich 1 Loth Licht	1 —	51	—

gebrannt hatte. Wer nun nachrechnen will, der wird finden, daß, wenn man nicht auf's Hellbrennen ſieht, wie bei Nachtlampen, das Mohnöl, nach diſem das Sonnenblumenöl, dann das Rüböl alle ſparſamer brennen als das Baumöl, daß man aber bei'm Lichtbrennen Zeit und Geld verliere. — Wie ſehr wäre es zu wünſchen, daß der Anbau ſolcher ölgebenden Pflanzen mehr befördert würde. Der Landmann hätte die beſte Gelegenheit, ſich mit einem oder dem andern Oel das ganze Jahr zu verſehen, wenn er ſolche Oelpflanzen anbauete, das Oel ſchlagen lieſſe, und ſo nicht nur ſich ſelbſt mit Brennöl hinlänglich verſorgen, ſondern auch wohl noch etwas davon verkaufen könnte.

Vom Aufbehalten und Einſalzen des Fleiſches.

Roh und den Eindrüken der Luft ausgeſezt, läßt ſich das Fleiſch nur kurze Zeit aufhalten, ſelbſt im Winter nicht über 3 bis 4 Wochen, im Sommer hingegen wird es ſchon oft nach einigen Tagen ſtinkend.

Will man aber das Fleiſch lange und Monate weis aufbehalten, ſo iſt kein anderes Mittel

tel vorhanden, als daß man es einſalzt und einpökelt, oder räuchert.

Gemeiniglich ſieht man das **Einpökeln** des Fleiſches als eine ſehr leichte Sache an, und glaubt, wenn man das Fleiſch nur mit Salz reibe, es lagenweis einlege, jede Lage mit Salz beſtreue, das Faß mit einem mit Steinen beſchwerten Boden zudeke, und ſo in den Keller ſtelle, daß damit alles gethan ſey, allein das iſt Irthum, denn es kommt hier ſehr viel auf Kleinigkeiten an, ohne deren Beobachtung das Fleiſch entweder ungeſchmakt und übelriechend wird, oder gar verdirbt.

Die beſſere Art des Einſalzens iſt diejenige die hier angezeigt werden ſoll. Zuvörderſt aber müſſen wir erinnern, daß, um das Fleiſch gut und ſchmakhaft zu erhalten, viel auf die Beſchaffenheit der Fäſſer, worinn es eingeſalzen liegt, ankommt. Sie müſſen von Eichenholz und zwar mit Fleis gemacht werden, daß ſie nicht rinnen, dabei ungefähr eben ſo weit als hoch ſind, und ohne Bauch gerade ausgehen, weil ſich dann das Fleiſch beſſer paken läßt. In ein dritthalb Schuh hohes und etwas über 2 Schuh weites Faß geht das Fleiſch von einem 3 bis 4 Zentner ſchweren Ochſen; wer weniger einpökeln will, läßt ſich kleinere Gefäſſe machen, die überhaupt beſſer ſind als die groſſe, welche man nur in groſſen Wirthſchaften, wo viel Fleiſch auf einmal heraus genommen wird, gebrauchen ſollte. Das Faß mus, wenn es neu iſt, wohl ausgelaugt oder ausgebrüht werden,

und wenn das Fleiſch darein kommt, recht tro-ken ſeyn. Ein ſchon gebrauchtes Faß wird, ſo-bald es leer iſt, gereinigt, getroknet, und in einem troknen Keller bis zum künftigen Gebrauch aufbewahrt.

Zum Einſalzen mus man für gutes trokenes Salz und Salpeter ſorgen. Wer hierinn nicht das rechte Maas weißt und trift, der kan der Sache leicht zu viel oder zu wenig thun. Im erſtern Fall, wenn zuviel Salz oder Salpeter genommen wird, bekommt das Fleiſch leicht ei-nen unangenehmen Geſchmack, und wird bei'm Kochen hart, und das Salz wird unnöthiger Weiſe verſchwendet, im leztern aber iſt es dem Verderben unterworfen, dauert nicht lange, und der Verluſt iſt noch gröſſer. Den Salpe-ter ſezt man allein zu, weil das Fleiſch dadurch eine angenehme Röthe, und, wie manche glau-ben, auch einen beſſern Geſchmak erhält. Das beſte Verhältniß iſt, wenn zu einem Zentner Fleiſch 5 Pfund gutes Salz und 2 bis drithalb Loth Salpeter genommen wird. Der gereinig-te Salpeter iſt der beſte, man troknet und ſtoßt ihn fein, und miſcht ihn zuvor mit dem Salz wohl untereinander. Das Fleiſch, welches man einpökeln will, muß zuvor von ſeiner na-türlichen Wärme wohl abgekühlt ſeyn, aber auch im Gegentheil durch zu langes Liegen ſeinen friſchen Geſchmak nicht verloren haben, jedoch iſt das allzuſpäte Einpökeln nach Beſchaffenheit der Witterung immer ſchädlicher als das allzu-frühe. Wenn das Fleiſch alſo in der Luft wohl

ab-

abgekühlt iſt, wird es, um es recht gut einlegen zu können, in gröſſere, mittlere nnd kleinere Stüke verhauen, das mit Salpeter vermiſchte Salz ſtellt man ſich zur Seite, und reibt mit der Hand ein Stük nach dem andern damit ein. Hernach wird in dem Faß eine Lage Salz geſtreut, daß von dem Boden nichts zu ſehen bleibt, dann eine Lage (Schichte) Fleiſch hinein gelegt, diſe wieder mit Salz beſtreut, und ſo wechſelsweiſe mit dem Fleiſch und Salz fortgefahren, bis alles in dem Faß iſt, worauf zulezt die oberſte Lage Fleiſch noch einmal mit Salz beſtreut wird. Es iſt gut, wenn das Fäßchen bis ganz oben an den Rand voll iſt, dann thut man einen Dekel darüber, und auf diſen ein ſchweres Gewicht, welches das Fleiſch vollends recht zuſammendrükt, und läßt es am folgenden Tag durch einen Kiefer oder Kübler feſt zumachen. Die aus dem ſtark gepreßten Fleiſch herausgehende Feuchtigkeit löſt das Salz auf, fließt damit in die Zwiſchenräume, und durchdringt das Fleiſch vollends.

Manche haben die Gewohnheit, um das Salz zu ſparen, eine Lake von Salz und Waſſer zu machen, und gieſſen ſolche, wenn das Fleiſch hinein gelegt iſt, darauf; allein diſe Methode iſt fehlerhaft; denn, wenn das Fleiſch feſt aufeinander liegt, ſo kan es nicht mehr ſo gut durchdrungen werden, daher es übel ſchmekt, wenn es gekocht wird, und ſehr leicht dem Verderben ausgeſezt iſt. Vile pflegen auch Lorbeerblätter, Thymian, Gewürz und dergleichen

auf

auf die erſte Lage des Salzes auf dem Boden zu legen, doch diß beruht auf jedem Liebhaber, denn das Pökelfleiſch nimmt den ganzen Geſchmak davon an.

Bei'm Einlegen des Fleiſchs mus man durchaus die Vorſicht gebrauchen, es recht feſt zuſammen zu paken, und beſonders darauf zu ſehen, daß es überal recht genau an dem Holz des Faſſes anliegt; auch ſuche man zu verhüten, daß nicht ein Knochen des einen Stüks den Knochen des andern berühre, denn ſonſt entſtehen Lüken, in welchen das Fleiſch immer zuerſt dem Verderben ausgeſezt iſt. Aus diſer Urſache iſt es eben ſo dienlich, das Fleiſch in Stüke von verſchiedener Gröſſe zu verhauen, um alle leere Pläze im Faß damit ausfüllen zu können. Das beſte iſt daher, daß man bei jeder Lage anfange, zuerſt die Seiten des Faſſes mit Fleiſch zu belegen, und hernach die Mitte auszufüllen, auch hüte man ſich, keine Knochen an das Holz zu legen. Weil aber das Fleiſch, worinn Knochen ſind, am leichteſten zu verderben pflegt, ſo iſt es am beſten, man nimmt zu den unterſten Lagen Fleiſch, worinn die wenigſten Knochen ſind, und legt das andere, weil es doch zuerſt gebraucht wird, oben drauf. Durch das bloſe nochmalige Beſchweren oder Herunterpreſſen würde ſich das Fleiſch doch nicht in alle Lüken herunterdrüken laſſen. Daher iſt es äuſſerſt nothwendig, jedes Stük bei'm Einlegen mit den Händen feſt einzudrüken, ſo daß die gan-

ganze Lage eben wird, und keine Höhlungen übrig bleiben.

Man thut ſehr wohl, wenn mehrere Fäſſer zum Einpökeln gebraucht werden, die Stüke, welche die meiſte Knochen haben, alle in einem Faß einzupökeln, und diß zuerſt zu verbrauchen. Auch kan man das Fleiſch vom Hals zu dem lezten, oder wenn man nur ein Faß hat, oben darauf legen, denn diſes pflegt immer eher in Fäulnis überzugehen, als irgend ein anderes Stük. Wenn das Faß zugemacht iſt, läßt man es in einem Keller, welcher täglich beſucht wird, auf die Seite auf den Boden legen. Wer in den Keller geht, gibt dem Faß alle Tage mit dem Fuß einen Ruk, daß es auf eine andere Seite zu liegen kommt, bald von der einen, bald von der andern Seite, damit die Lake alles bedekt, im Fall ja eine kleine Höhlung bleiben ſollte. Diſes tägliche Umkehren darf, wenn das Pökelfleiſch gut werden und bleiben ſoll, nicht vergeſſen werden. Will man das Fleiſch langſam verbrauchen, ſo mus das Faß anfangs, ſo oft etwas herausgenommen worden iſt, wieder zugemacht werden. Zu diſem Ende hat man auch Schraubenfäſſer, wo der Dekel, ſo oft man etwas heraus nimmt, hinunter geſchraubt werden kan, allein ſie ſind auch nicht ganz bequem, und zur Erhaltung des Fleiſches bei weitem nicht ſo dienlich als die vorhergehende gewöhnliche.

Beim Einſalzen des Schweinenfleiſches verfährt man auf gleiche Art. Diſes erfordert

aber mehr Salz als das Rindfleiſch. Beim Einlegen in das Faß ſtreut man ebenfalls zuerſt eine Lage Salz, und dann wird ſchichtweiſe das mit Salz wohl eingeriebene Fleiſch darauf gelegt. Unten in dem Faß legt man den Spek, dann die Schinken, und oben darauf die Füſſe, Ohren, Schnauze und Kopf. Das gepökelte Rindfleiſch darf nicht, um gut zu werden, ſo lang im Pökel liegen, als das Schweinenfleiſch. Lezteres bedarf dazu wenigſtens 6 Wochen, wenn es anderſt nicht geräuchert werden ſoll.

In Städten, wo man ſtets friſches Fleiſch haben kan, iſt kein Vortheil bei'm Einſalzen, denn erſtlich verliert man die gute Fleiſchſuppen, das Pökelfleiſch geht ſehr ein, (ſchwindet) und es müſſen deßwegen, weil es blos auf den Tiſch gegeben wird, viel gröſſere Stüke gekocht werden, dagegen man mit 2 Pfund friſchem Fleiſch gewis weiter reicht, als mit 3 Pfund eingeſalzenem. Zudem kan das friſche Fleiſch mit ſo vilen Arten Gemüſern gekocht werden, wobei ein ziemliches an Butter und Schmalz erſpart wird. Iſt das Fleiſch auch nur ein wenig fett, ſo iſt diß für den mitgekochten Kohl ꝛc. hinlänglich. Will man aber doch gern eine Veränderung haben, ſo kan man zuweilen ein gutes Stück Rindfleiſch in Salz mit etwas Salpeter 4 Tage lang legen; man hat dabei nicht allein den Vortheil, gutes Fleiſch zu genieſſen, ſondern der Verluſt, der durch das Schwinden (Eingehen) verurſacht wird, iſt auch nicht ſo gros, als bei dem, welches ſo lange in dem Pökel gelegen,

und

und das wohl gar, wenn es eines von den lez- ten Stüken im Faß iſt, einen üblen Geſchmak hat. Das Einpökeln iſt alſo blos da nüzlich, wo man, wie auf dem Lande, nicht immer gutes friſches Fleiſch bekommen kan, und ſich bei ei- nem einigermaſſen groſſen Hausweſen gerne ge- gen den Winter damit verſorgen möchte.

Vom Räuchern des Fleiſches.

Das Einpökeln iſt nicht das einzige Mittel, einen Vorrath von Fleiſch aufzubewahren, di- ſer Endzweck kan auch durch das Räuchern er- halten werden. Es ſind faſt alle Fleiſchſtüke dazu brauchbar, wenn man aber wählen, und die beſte dazu nehmen will, ſo ſind unſtreitig von einem Ochſen der Bruſtkern und die Rib- benſtüke am beſten. Ein Rindsbruſtkern findet insgemein eingepökelt mehr Liebhaber als geräu- chert, er behält aber geräuchert auch länger ſei- nen guten Geſchmak. Wegen der vilen Kno- chen und Knorpeln lauft diſes Stük leicht an, es iſt daher gut, wenn man es bei'm Einſalzen nicht ganz unten hin legt, damit es nicht zu lang im Pökel liegen bleibt. Ueberhaupt müſ- ſen wir hier die Bemerkung machen, daß das Ochſenfleiſch bei uns mehr eingepökelt, dage- gen das Schweinenfleiſch faſt durchgängig ge- räuchert wird.

Alles Fleiſch würde, ehe es vom Rauch durchdrungen werden kan, verderben und in Fäul-

Fäulnis übergehen. Um diſem vorzubeugen, bis der Rauch ſeine völlige Wirkung thun kan, iſt man genöthigt, das in Stüke verhauene und zum Räuchern beſtimmte Fleiſch zuvor mit Salz, worunter ebenfalls wie bei'm Pökelfleiſch etwas Salpeter gemiſcht iſt, zu beſtreuen, und in ein hölzernes Gefäß zu legen. Die Feuchtigkeit des Fleiſches lößt hier das Salz auf, und fließt dann ab, wodurch eine Lake entſteht. Mit diſer Lake wird das Fleiſch einige Tage lang täglich ein paarmal begoſſen, und dann erſt in den Rauch aufgehängt. Auf diſe Art thut man dem Verderben des Fleiſches Einhalt. Bei gelinder Witterung darf man ſchon das Fleiſch nicht ſo lang in der Lake liegen laſſen, als bei kalter, ſonſt würde es leicht angehen und ſchon vor dem Räuchern einen verdorbenen Geſchmak bekommen. So mus auch das Gefrieren des Fleiſchs ſorgfältig verhütet werden, weil in diſem Fall bei'm Begieſſen die Lake nicht eindringen kan.

Vile ziehen zum Räuchern eine Holzart der andern vor, beſonders wird von einigen viel auf den Rauch von Wachholderholz gehalten, doch wählt man am gernſten das Eichene. In Gegenden, wo das Holz überflüſſig und nicht theuer iſt, geht diß wohl an, im entgegen geſezten Fall aber mus man nehmen, was zu bekommen iſt.

In dem Schornſtein Fleiſch zu räuchern geht ſehr gut an, wo aber eine für Feuersgefahr geſicherte Rauchkammer im Hauſe iſt, da iſt es

noch

noch beſſer zu räuchern. Das Fleiſch darf nicht zu lang im Rauch hängen, ſonſt wird es zu hart, verliert ſeinen guten Geſchmack, wird holzigt und kraftlos. Indeſſen kan man die Zeit des Räucherns nicht genau beſtimmen, es kommt hier auf die Beſchaffenheit des Rauchfangs oder der Rauchkammer, die Menge des Rauchs, die Witterung und dergleichen mehr an; die es bald befördern, bald hindern. Man hat kein anderes Mittel, diß zu erfahren, als daß man bisweilen nachſieht, ob das Fleiſch wohl troken; aber ja nicht zu hart wird. Beſſer iſt es, wenn das Fleiſch nicht alzutroken iſt; denn da kan man ſich füglich dadurch helfen, daß man es auſſer dem Rauchfang etwa in der Vorrathskammer noch nachtroknen läßt. In Weſtphalen räuchert man das Fleiſch nur wenig, und die Würſte nur einen, oder wenn ſie dik ſind, 2 Tage. Das Fleiſch verwahrt man dort alsdann in feſt zugeſpündeten Tonnen (Fäſſern), und läßt es darinn vom Spatjahr oder Winter an bis zu Ende des Maimonaths ſtehen, hernach wird es in lüftige Kammern aufgehängt. Anderwärts verwahrt man es in feſten Rauchkammern, wo kein Rauch weiter eingelaſſen wird, oder in finſtern Zimmern, oder in feſt verſchloſſenen Ofenlöchern in Heu eingepakt, wo es auch kühl liegt. Noch andere legen ihre Schinken, ſobald ſie aus dem Rauch kommen, in Hobelſpäne, wo ſie vile Jahre gut bleiben ſollen.

Eine vorzüglich gute Art, das geräucherte Fleiſch aufzubewahren, iſt folgende: Man beſtreut mit trokner wohlgeſiebter Aſche jedes Stük Fleiſch, Spek, Schinken, Würſte ꝛc. aber recht dik, und legt es ſo behutſam eins auf's andere in einen wohlverſchloſſenen dichten Kaſten an einen kühlen nur nicht feuchten Ort. Das Fleiſch hält ſich auf diſe Art ſehr lang, und iſt vollkommen vor den Spekmaden und Milben geſichert. Auch behält der Spek und Schinken ſeine ganze Weiſſe, die Aſche ſchadet ihm lediglich nichts, und kan vor dem Kochen leicht mit Waſſer abgeſpühlt werden. Zuvor aber, ehe das Fleiſch mit Aſche beſtreut wird, mus es mit Strohwiſchen oder Tüchern gut abgerieben werden, damit die Unreinigkeit und Feuchtigkeit nicht daran bleibt.

Mit leichter Mühe kan man ſich bald gutes geräuchertes Fleiſch verſchaffen, wenn man eine ſchöne Rindsbruſt mit Salz und etwas Salpeter gerieben 8 Tage auf die ſchon angeführte Art hinlegt, und ſie dann 5 bis 6 Tage im Rauch hangen läßt. Deßgleichen auf eine andere geſchwindere Art: wenn man ein Stück Rindfleiſch in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer, worein zuvor Salz und ein wenig Salpeter geſchüttet worden iſt, thut. Sobald es ſtark zu kochen anfängt, wird es herausgezogen, und 24 Stunden in einen Rauch gehängt, da es dann gekocht werden kan. Auf diſe Weiſe wird es zwar eher fertig,

es

es ſchmekt aber nicht ſo gut, als ordentlich geräuchertes Fleiſch.

Eben ſo wird auch Fleiſch in kochendes Waſſer gelegt, und ſo wie es wieder zu ſieden anfängt, herausgenommen, mit Salpeter und Salz gerieben, im Winter 24 Stunden zum Ofen geſtellt, dann in den Rauch gehängt und recht gut geräuchert. Auf diſe Art ſoll das Fleiſch ſehr gut werden.

Oder auf folgende Art: Man ſezt ein gutes Stük Rindfleiſch mit kaltem Waſſer an das Feuer, und läßt es eine Viertelſtunde kochen, dann nimmt man's heraus, reibt es, ſo heis als man die Hand daran leiden kan, mit Salz und etwas Salpeter, legt es, ſobald es kalt iſt, in ein Fäschen, ſtreut Salz und Salpeter auf den Boden und über das Fleiſch, thut einen Boden darauf, und beſchwert ihn mit Steinen oder Gewicht. Wenn man es fleiſſig begießt, ſo iſt es ſo gut als Pökelfleiſch. Soll es geräuchert werden, ſo läßt man's nur 24 Stunden auf diſe Art im Salz liegen, umwikelt es dann mit Pappier, und hängt es in den Rauch, ſo wird es ebenfalls recht ſchön.

Noch wollen wir eine kurze leichte Methode anführen, wie man das Schweinenfleiſch räuchern kan, ohne es zuvor wie gewöhnlich in das Salz zu legen. Wann das Schwein zerlegt iſt, reinigt man äuſſerlich alle zum Räuchern beſtimmte Stüke von Knochenſplittern, puzt auch die daran hangende kleine

Stüklein Fleiſch mit dem Meſſer weg, damit die Stüke ſoviel möglich eine glatte und ebene Oberfläche bekommen. Hierauf legt man ſie noch warm auf eine Tafel, und reibt die Spekſeiten mit gutem trokenem Salz auf allen Seiten rechtſchaffen ein, läßt auch das daran hangen gebliebene Salz daran. Nach diſem werden auf gleiche Weiſe Schultern und Schinken mit Salz, das mit etwas Salpeter vermiſcht iſt, gut eingerieben. Wann diß alles mit Fleis verrichtet worden iſt, miſcht man Salz, Salpeter und geſtoſſenen Pfeffer untereinander, und ſtekt diß Gemengſel an den Schultern und Schinken in die Oefnungen hinein, wo die Knochen der gedachten Stüke aus dem Fleiſch hervorragen, auch werden die Knochen ſelbſt damit beſtreut. Alsdann legt man das Fleiſch mit dem daran hangenden Salz indeſſen auf Stroh bei Seite, bis die übrige bei'm Mezeln vorfallende Arbeiten verrichtet ſind, hängt aber hernach ſogleich noch am nemlichen Tag das Fleiſch in den Rauch. Ein Hauptumſtand iſt, daß man in den 3 erſten Tägen, Tag und Nacht einen ſtarken Rauch unterhalten mus, die folgende Zeit darf er gelinder ſeyn. Wie lange das Fleiſch im Rauch bleiben mus, weißt jede gute Wirthinn ſchon ſelbſt zu beurtheilen; die Zeit richtet ſich nach der Gröſſe und Dike der zu räuchernden Stüke. Diſe bewährte Art zu räuchern gibt gutes ſchmakhaftes und lange daurendes Fleiſch.

Bei

Bei diſer Gelegenheit wird es nicht unſchiklich ſeyn, folgendes bekannt gemachtes leichtes Mittel, dem etwas angegangenen Fleiſch den fäulichten Geruch und Geſchmack zu benehmen, mit anzuführen:

Wenn im Sommer, beſonders bei Gewittern, oder auch zu andern Zeiten das Fleiſch einen fäuligten Geruch und Geſchmack angenommen hat, welchen es auch den Brühen mittheilt, ſo verſuche man folgendes leichte Mittel: Man werfe nehmlich, wenn das Fleiſch bei'm Kochen zuvor abgeſchäumt worden iſt, einige glühende gut ausgebrannte Holzkohlen in den Hafen und laſſe ſie darinn mitkochen, die Kohlen werden dasjenige Weſen, welches den üblen Geſchmack verurſacht, an ſich ziehen; nach einigen Minuten können ſie wieder aus der Brühe heraus genommen werden. Findet man, daß der gute Geſchmack noch nicht wieder hergeſtellt worden iſt, ſo wiederholt man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein paarmal. Diſes Mittel iſt um ſo beſſer und vortheilhafter, da es nicht allein bequem, ohne Koſten und ohne alle Umſtände leicht zu probiren iſt, ſondern auch, weil die Kohlen weder einen andern Geſchmack geben, noch in den Speiſen Unreinigkeiten verurſachen, wenn nur recht rein glühende ausgebrannte Kohlen dazu angewandt werden. Gebraucht man die Brühe nicht, wie bei'm Schinken, Pökelfleiſch und dergleichen, ſo iſt es noch beſſer, wenn die erſte Brühe ab- und dagegen wieder friſches warmes Waſſer zugegoſ-

goſſen wird, macht man alsdann den Verſuch mit den Kohlen, ſo wird man um deſto ſicherer und eher ſeinen Zweck erreichen. Diſes Mittel iſt auch bei ſchimmlicht gewordenem Spek und Schinken, wenn derſelbe anders nicht zu verdorben geweſen iſt, für ſehr gut befunden worden.

Wildpret und anderes Fleiſch

einzubaizen, und ſonſt noch auf mancherlei Art gut aufzubehalten.

Das Fleiſch kan noch auf verſchiedene Arten aufbewahrt werden, und zwar erſtlich durch das Einbaizen. Dis geſchieht auf folgende Art: Man nimmt eine hölzerne Mulde oder ein irdenes Geſchirr (Kachel), legt das Fleiſch, das zuvor recht ſauber gewaſchen, und, wenn man will, auch ein wenig gepfeffert worden iſt, darein, übergießt es mit ſcharfem Weineſſig, feuchtet ein reines leinenes Tüchlein mit Eſſig an, ſchlägt es über das Fleiſch in der Mulde oder dem Topf, und läßt es ſo im Keller oder einem kühlen Ort mit einem Dekel wohl verwahrt ſtehen, ſieht dann alle Tage fleiſſig nach, wendet das Fleiſch um, tunkt das Tüchlein in den Eſſig, wiſcht das Fleiſch damit ſauber ab, breitet es von neuem darüber, und verſucht nach 6 oder 8 Tagen, nachdem das Wetter warm oder kalt iſt, nur mit einem eingetunkten Finger den Eſſig. Hat derſelbe ſeine Schärfe ver-

lohren, ſo mus er abgegoſſen, und wieder mit friſchem Eſſig erſezt werden. So läßt ſich friſches Fleiſch und Wildpret 3 bis 4 Wochen lang unverdorben erhalten, doch müſſen wir hiebei bemerken, daß es nicht immer gut iſt, das Fleiſch ſo lang im Eſſig liegen zu laſſen. Es wird meiſtens zu ſehr von demſelben durchfreſſen, und verliert dadurch viel von ſeiner Schmackhaftigkeit. Es kommt hier auf die Art und Beſchaffenheit des Fleiſches, auf die Gröſſe des eingebaizten Stüks viel an. Doch wollen wir immer rathen, es nur im Fall der Nothwendigkeit, wie es ſich ſchon von ſelbſt verſteht, ſo lang im Eſſig liegen zu laſſen und es überhaupt lieber, wenn man es lange aufhalten will, nur in ein mit Eſſig angefeuchtetes leinenes Tuch ohne Zugieſſung weitern Eſſigs einzuſchlagen, daſſelbe an einen kühlen Ort zu thun, und wohl zu verwahren, alle Tage darnach zu ſehen, das Tuch, wann es troken werden will, wieder friſch mit Eſſig anzufeuchten, und das Fleiſch dann erſt einen oder 2 Tage vor dem wirklichen Gebrauch in eine eigentliche Eſſigbaize zu legen; auf diſe Art hat man den oben gezeigten Nachtheil des zu langen Baizens nicht zu befürchten. — Iſt das Wildpret ſtark geſchoſſen, blutig oder wohl gar ſchon angegangen, ſo wird es nach ſeiner Beſchaffenheit auch bei der gröſten Sorgfalt ſich nicht über 8 bis 14 Tage halten. — Ob man nun ſchon alles Fleiſch einbaizen könnte, ſo iſt es doch nur

meiſt bei'm Wildpret gebräuchlich, auch geſchieht diß bei diſem ſowohl als bei dem Fleiſch von zahmem Vieh, gröſtentheils nur bei gewiſſen Stüken. Von dem Rindvieh wählt man hiezu meiſtens, den ſogenannten Schlacht⸗ oder Lendenbraten, den Bruſtkern, die Rippen und das Schwanzſtük. Von Kälbern vorzüglich die Schlegel, zuweilen auch den Nierenbraten und die Rippen. Von Schweinen ebenfalls die Schlegel, wovon jedoch zuvor die Schwarte abgelößt wird, nebſt dem Braten und den Rippen.

Was das Wildpret betrift, ſo baizt man ſowohl vom rothen als ſchwarzen beinah alles, vorzüglich aber die Läuffer, Schlegel und Ziemer ein. Die Haſen und Kaninchen werden, ob ſie gleich friſch auch gut zu eſſen ſind, doch gröſtentheils nach abgezogenem Fell und Abſchneidung des Kopfs, der vordern Läufe und der Bruſt ganz eingebaizt, geſpikt und gebraten.

Von dem Geflügel baizt man hauptſächlich ein, ſowohl zahme als wilde Gänſe, Enten und Tauben, Reb⸗ und Haſelhühner, Auerhahnen, Birkhanen, Pfauen und Faſanen ꝛc. beſonders wo man ſie nicht immer friſch haben kan, und ſie vor der Mahlzeit einige Tage aufzuhalten genöthigt wird. Ueberhaupt ſoll alles wilde Geflügel in die Baize gelegt werden. Hierzu nimmt man gemeiniglich halb Wein und halb Weineſſig, zu dem kleinen wilden Geflügel auch wohl lauter Wein.

Auſ⸗

Auſſer dem Einbaizen gibt es noch andere Mittel, das Wildpret, anderes Fleiſch und Geflügel bei warmer Witterung einige Tage friſch und gut aufzubehalten, und es vor der Fäulniß zu verwahren. Zu diſem Ende iſt es hauptſächlich nöthig, daß man keine Müken dazu kommen läßt, denn, wenn diſe ihre Eyer darauf legen, ſo bekommt das Fleiſch im Sommer in einigen Stunden Würmer oder Maden und bald darauf ſchon einen fäuligten Geſchmack und Geruch. — Einige beſprengen das friſche Fleiſch mit Brantewein, und verwahren es an einem kühlen Ort. — Andere verreiben Koriander- und Wachholderbeere, werfen ſie in Eſſig, und gieſſen denſelben über das Fleiſch, oder beſprengen es wenigſtens täglich ein paarmal damit. Ein vorzüglich gutes erprobtes Mittel, das Fleiſch 14 Tage in der Sommerhize vor Fäulnis zu bewahren iſt, daß man es in einen tiefen irdenen Topf (Hafen) legt, und ſoviel abgenommene ſaure Milch darauf gießt, daß das Fleiſch ganz davon bedekt wird, und es in den Keller oder ſonſt einen kühlen Ort ſtellt. Die ſaure Milch mus aber alle 2 oder 3 Tage ab- und friſche darauf gegoſſen werden. Durch den Gebrauch diſes Mittels bleibt das Fleiſch nicht allein vollkommen gut, ſondern es wird ſogar noch wohlſchmekend.

Das Wildpret und Geflügel weiden die Jäger aus, ſtopfen es innwendig mit Brenneſſeln aus, und verſchiken es nach Belieben.

Fiſche, die bekanntlich am báldeſten unter allem Fleiſch in Fäulniß übergehen, behandelt man auf gleiche Art, wenn man ſie verſenden, oder einige Tage tod aufbehalten will. Man ſchlägt ſie nemlich ab, nimmt ſie aus, füllt den Leib mit Brenneſſeln, und pakt ſie in eine Schachtel zwiſchen Lagen Brenneſſeln. — Will man Reb- oder Haſelhühner oder andere Vögel mittlerer Gröſſe über Land ſchiken, ſo nimmt man ſie zuerſt aus, ſticht die Augen heraus, und ſtreut ſowohl ſtatt derſelben, als auch in den Schnabel und den Leib geſtoſſenen Pfeffer darein, legt ſie dann ſammt den Federn in friſche trokene Wachholderbeere, doch ſo, daß die Vögel einander nicht berühren, und die gemeldte Beere einer ſtarken Hand hoch darüber gehen, und verſchickt ſie in einer Schachtel, oder wenn es viel ſind, noch beſſer in einem feſt zugeſchlagenen Fäßchen. Andere legen ſie auch in Korn, welches mit dem vorhergehenden auf eins herauskommt. — Das Wildpret kan man auch etliche Wochen lang gut aufbewahren und mürb machen, wenn man es in ein weiſſes leinenes Tuch ſchlägt, dann in eine Druche oder einen Kaſten, der ſich in einer trokenen kühlen Kammer befindet, hineinlegt, und durchaus mit Sand beſchüttet. — Sowohl das Fleiſch als Wildpret pflegt man auch etwas ſtark gewürzt und geſalzen abzuſieden, und wenn es kalt worden iſt, mit friſch ausgelaſſener Butter (Schmalz) ungefähr 3 bis 4 Finger hoch zu übergieſſen,

und in einem Hafen wohl zu verwahren, oder aber in einem feſt zugemachten Fäßchen aufzubehalten, auch darinn zu verſchiken.

Ein gleiches geht auch mit den kleinern Vögeln an, wie denn die Italiäner ſolche ausnehmen, abſieden, und in Oel mit Lorbeerblättern eingemacht weit und breit verſenden. Auch pflegt man ſolche auszunehmen, einen Wall von ſiedendem Waſſer darüber gehen zu laſſen, ſie mit Salz und Eſſig einzumachen, und gleich den vorigen in Fäßlein zu verſchiken.

Mancherlei Würſte zu machen.

Wo man in das Haus ſchlachtet, da bleiben die Würſte nicht vergeſſen, ſondern ſie werden beſonders von Schweinen auf verſchiedene Arten gemacht, weil ſie nicht nur gut zu eſſen ſind, ſondern auch ſowohl friſch als geräuchert mit Nuzen aufbehalten und verſpeißt werden können. Wir wollen hier kürzlich die Art der Verfertigung der vorzüglichſten Gattungen anführen.

Bratwürſte. Man hakt das Fleiſch und den Spek auf das allerkleinſte, während dem Haken ſalzt man es, und thut ganzen Pfeffer und wenn man will, auch Gewürznelken dazu. Diſes gehakte füllt man, ſo feſt als möglich in Rindsdärme, ſticht ſie unter dem machen hier und da mit einer kleinen Gabel, daß der Wind heraus kan, und läßt ſie über Nacht in der

Stube. Am folgenden Tag drukt man ſie feſt und bindet ſie zu. Nun können ſie friſch geſotten und gebraten, oder aber in den Rauch gehängt werden. Man kan diſes gehakte auch in Blaſen füllen, man mus aber ſolche einige Tage in der warmen Stube hängen laſſen, und ſie alle Tage nachdruken. Wenn diſe Blaſen ein paar Tage im Rauch geweſen ſind, mus man ſie 2 Tage preſſen, daß ſie dicht und breit werden, hernach kan man ſie vollends räuchern. Unterläßt man diſe Vorſicht, ſo verderben ſie gerne.

Die ſogenannte Socißichen, welche man anderwärts macht, kommen den Bratwürſten ziemlich gleich, nur daß ſie kürzer und dünner ſind, und meiſt nur von jungen Schweinen gemacht werden. Die Art ihrer Zubereitung iſt folgende: Man nimmt junges Schweinen- oder auch ſtatt deſſen Kalbfleiſch, gewöhnlich wird auch beides untereinander gemiſcht, ſo viel, als man will, hakt es klein, miſcht gehakten Spek darunter, ſo auch nach Belieben Salz, Pfeffer, Nägelein, Kardemumen, und ein wenig klein geſchnittene Zitronenſchalen, füllt es in wohlgereinigte dünne Schafsdärme, und bindet ſie an beiden Enden feſt zu. Diß ſind ſehr delikate Würſte, wenn ſie mit Sorgfalt verfertigt werden.

Knak- oder Cervellate-Würſte ſind am beſten im Winter zu machen, weil ſie geräuchert werden müſſen, auch ſchon etwas dik ſind, und daher bei warmer Witterung leicht ver-

verderben. — Auf Italiäniſche Art werden ſie ſo verfertigt: man nimmt 5 Pfund mageres Rindfleiſch, anderthalb Pfund Schweinenfleiſch, 1 Vierling (8 Loth) Spek, 2 Loth Salz, ein starkes Loth Pfeffer, Koriander, Rosmarin, hakt alles klein, füllt es in die dazu beſtimmte Därme, und hängt ſie in den Rauch.

Anderſt. Man ſchneidet von 5 Pfund Rindfleiſch die Haut ꝛc. weg, nimmt auch 2 Pfund Schweinenfleiſch, hakt beides klein, ſchneidet ein Pfund Spek gewürffelt, und miſcht ihn nebſt einem halben Loth geſtoſſenen, und eben ſo viel nur ein wenig in einem Mörſel verdrukten gröbern Pfeffer, wie auch Rosmarin, Majoran und Salz nach Gutdünken darunter, füllt ſie recht gedrängt in die Därme, und läßt ſie in den Rauch hängen. Auf eine andere Art: Man hakt 15 Pfund Schweinefleiſch, das nicht ädericht und fett, doch aber auch nicht zu mager iſt, nimmt 16 Loth gröblich verſtoſſenen Pfeffer, 2 Loth Muſcatblüte und 3 Vierling (24 Loth) Salz, miſcht das Gewürz und Salz untereinander, und ſtreut es über das gehakte Fleiſch, reinigt dann aufs beſte die beſtimmte Rindsdärme, troknet ſie mit einem ſaubern Tüchlein ab, und füllt das Fleiſch darein. Je härter es eingefaßt iſt, deſto beſſer iſt es. Während dem Einfüllen nimmt man eine groſſe Nadel oder ſcharfe Gabel, und ſticht den Darm oft damit, daß die Würſte Luft bekommen, alsdann hänge man ſie 4 bis 6 Tage in einen guten Rauchfang. Noch auf eine andere

dere Art. Man nimmt halb Rind- und halb Schweinenfleiſch, hakt es unter einander, ſalzt es, miſcht halb geſtoſſenen und halb ganzen Pfeffer, wenn man will, auch anderes Gewürz, und klein geſchnittenen Spek, doch nicht zuviel darunter, füllt diſes gehakte in Därme, legt dann die Würſte in ein Salzwaſſer, läßt ſie eine Nacht darinn liegen, thut ſie etliche Tage in einen ſchwachen Rauch, und hängt ſie dann in der Luft auf. **Wieder auf eine andere Art.** Von 10 Pfund Rindfleiſch ſchneidet man die Haut und das übrige weg, nimmt auch 4 Pfund Schweinenfleiſch und 2 Pfund Spek. Der Spek wird klein gewürffelt geſchnitten, oder aber unter das Fleiſch gemiſcht, und unter demſelben klein gehakt. Hierauf nimmt man ungefähr ein halbes Pfund Salz, 1 Loth geſtoſſenen und 3 Loth ganzen nur ein wenig verdrükten Pfeffer, auch ein wenig gehakten oder geſchnittenen Majoran und Rosmarin, und miſcht diß alles unter das gehakte Fleiſch, füllt es dann auf das feſteſte in die Därme, läßt ſie 2 Tage liegen, hängt ſie vor den Ofen, doch daß die Hize nicht ſehr ſtark daran geht, und läßt ſie ein wenig troknen. Hängt man ſie hierauf 1 oder 2 Tage in den Rauch, dann aber in die Luft, wo keine Sonne hin ſcheint, ſo werden ſie recht und ſehr gut.

Spanniſche Würſte von Spanferkeln werden auf folgende Weiſe verfertigt: Man löſt die Haut von einem Spanferkel ab, ſchneidet das Fleiſch von den vordern und hintern

Vier-

Vierteln, wie auch von dem Rüken und den Rippen, hakt daſſelbe klein, ſalzt es, miſcht gröblich geſtoſſene Muſcatblüte, Nägelein und Pfeffer, Zitronenſchalen und ein paar Lorbeerblätter, beide leztere Stüke klein geſchnitten, darunter, gießt ein wenig Malvaſir oder Spanniſchen Wein daran, daß es dadurch angefeuchtet wird, breitet dann die abgelößte Haut des Spanferkels auf einen ſaubern Tiſch aus, legt das gehakte und mit Gewürz vermiſchte Fleiſch darauf, ſchneidet eine abgeſottene Rindszunge in ganz dünne Scheiben, legt ſie auf dem Fleiſch herum, rollt oder wikelt dann die Haut auf, daß ſie feſt und rund wird, bindet ſie an beiden Enden ſtark zu, windet ſie in eine Serviette oder anderes reines Tuch, damit ſie nicht verſpringt, und läßt ſie ſo in halb Wein und halb Eſſig kochen. Diſe Würſte ſind vortreflich, aber auch, wie man aus ihrer Beſchreibung geſehen haben wird, ziemlich koſtbar. Man kan ſie ſowohl warm als kalt eſſen.

Blutwürſte. Man nimmt das zuvor wohl abgerührte Schweinsblut, und eben ſo viel Waſſer oder Milch, welche leztere man vor beſſer hält, weil ſie davon milder werden ſollen, ſchüttet beides untereinander, ſalzt und pfeffert es, thut einen guten Theil würflicht geſchnittenen Spek darein, rührt es wohl untereinander, füllt es in groſſe Därme, bindet ſie an beiden Enden zu, und ſiedet ſie im Waſſer ab. Wenn man des Schweins Magen mit diſer Maſſe anfüllt, pflegt man ihn den Sauſak zu nennen.

Auf

Auf andere Art. Man hakt Zwiebel; ſiedet ſie ein wenig im Waſſer, nimmt ſie heraus, und miſcht ſolche unter das mit Milch vermengte Schweinsblut; thut Salz, Pfeffer, Ingwer und ein wenig Gewürznelken wie auch würflicht geſchnittenen Spek darunter; füllt es in die Därme oder den Schweinsmagen; bindet ſie zu, und läßt ſie in einem Keſſel mit Waſſer ſieden.

Zu den Leberwürſten werden auſſer der Leber auch das Herz, Milz, Gurgel und zuweilen auch, damit es deſto mehr ausgiebt, die Lunge genommen; alles wird zuvor ein wenig im Waſſer geſotten, dann untereinander klein gehakt, geſalzen, mit Pfeffer, Ingwer und Nägelein gewürzt, mit etwas friſchem gewürfelt geſchnittenen Spek vermiſcht, in die Därme gefüllt, und an beiden Enden zugebunden.

Auf eine andere Art. Man hakt etwas gekochtes Fleiſch und Spek klein, thut von der ungekochten aber klein gehakten Leber nebſt etwas geſtoſſenen Nägelein, Pfeffer und Salz auch zuvor in Milch eingeweichtes Weisbrod dazu. Die Därme müſſen nur halb voll ſeyn, und alsdann vollends geſotten werden. Diſe Würſte kan man auch räuchern.

Es werden auch Hirnwürſte gemacht, wozu man das Hirn von den Schweinen klein hakt, die gröſſere Adern davon heraus nimmt, und weil diß nicht weit langt, mit etwas von dem erſtbeſchriebenen gehakten der Leberwürſte vermiſcht; ſalzt, würzt, und in das ſogenannte weiſſe Gedärm

därm füllt. Diſes Gedärm wird hierzu erſtlich beſtens gereinigt, 3 bis 4 mal geſotten, hernach aufgezogen, getroknet und geſalzen, daß es hübſch weis wird, daher nennt man auch die Würſte anderwärts Weiswürſte.

Vieh und Geflügel zu mäſten.

Das magere Vieh taugt weder zum Einſalzen noch zum Räuchern, es muß daher, ehe es geſchlachtet wird, zuvor wohl gemäſtet werden. Vom Rindvieh ſind hiezu diejenige **Ochſen** am beſten, welche niemals zum Ziehen gebraucht worden ſind, iſt diß aber geſchehen, ſo muß man ſie wenigſtens ein Vierteljahr ganz davon abhalten.

Die **Maſtung** geht am beſten von ſtatten, wenn man dem Vieh die Luſt zum Freſſen erhält, und ihm nicht viel auf einmal, aber 1) oft, 2) zur ordentlichen Zeit und 3) jedesmal nahrhaftes Futter gibt. Man halte das Maſtvieh **reinlich**, ſtreue fleiſſig, ſtriegle, waſche ꝛc. es. Der Stall darf weder zu kalt noch zu warm ſeyn, und die Luft darinn mus beſtändig durch Zufluß friſcher Luft gereinigt werden. Man mus das Vieh bei hizigem Futter kühler halten als bei kühlem Futter. Damit das Vieh immer Luſt zum Freſſen behält, theile man die ganze Maſtzeit in 3 Theile ein. Im erſten Theil gewöhnt man das Vieh zur Mäſtung, gibt ihm nicht zu gut und nicht zu viel auf einmahl, man verbeſſert und vermehrt von Tag zu Tag das Futter.

ter. Im andern Theil der Maſtzeit ſteht das Vieh in vollem Futter. Im dritten Theil kan es das völlige Futter nicht mehr bezwingen, und alsdann bricht man nach und nach ab. Das, was man ihm zum täglichen Futter jedesmal geben will, gibt man nicht zumal, vertheilt es in vile Theile, und gibt ihm eben, was es mit Luſt frißt. Uebrigens mus das Futter ſo zubereitet werden, daß es dem Vieh im Magen nicht beſchwerlich iſt. Z. E. die rohen Hülſenfrüchte und Körner weicht, oder noch beſſer, ſchrotet man, ſonſt blähen ſie das Vieh, und nehmen ihm die Luſt zum Freſſen. Wenigſtens gibt man jede Wochen einmal Salz, entweder unter's Futter, oder läßt es leken. So iſt es auch nüzlich, wöchentlich die Zunge wenigſtens einmal mit Salz und Wein zu reiben. Man mus auch das Maſtvieh täglich 3 bis 4 mal tränken, das Waſſer aber jedesmal ein wenig ſalzen, und nicht eiskalt vorhalten, weil es das Vieh an der Verdauung hindert, daß es nicht ſo gut zunimmt, als wenn es laulicht getränkt wird. Je wäſſerichter Fleiſch und Fett ſind, deſto weniger dauerhaft ſind ſie, und fallen nicht in's Gewicht. Feſtes Fleiſch und Fett bekommt man, wenn man wäſſerichtes Futter nicht allein gibt. Träber (Tröſter) allein geben feſt Fleiſch, aber kein Fett; Brantenweinſpühlicht allein gibt wäſſericht Fleiſch und Fett; weiſſe Rüben allein ſind zu wäſſericht, gelbe Rüben aber gut. Trokenes Futter mäſtet beſſer als grünes. Brenneſſeln klein geſtoſſen, und mit Wiken, gelben Rü-

ben

ben und Häkerling vermiſcht, dem Vieh alle 3 Stunden gegeben, ſollen in 4 Wochen fett machen. Weil im Sommer die Ausdünſtung zu ſtark iſt, ſo ſind die übrige kältere Jahrszeiten beſſer zum Mäſten. Man fängt die Maſtung mit Kraut, Rüben, Erdbirnen an, und fährt mit Schrot u. ſ. w. fort, ſezt auch viel Mehlgeſäufe zu. Leinölkuchen taugen mehr für Pferde, und andere Oelkuchen ſind ſehr gut für das Melk- und Maſtvieh von Rindern.

Kälber mäſtet man ebenfalls, diß geſchieht beſonders in Frankreich, Holland und Italien, wo ſie öfters erſt nach einem halben Jahr und drüber geſchlächtet werden, da man hingegen bei uns ein zum Schlachten beſtimmtes Kalb ſelten über 3 bis 4 Wochen alt werden läßt. Es iſt nüzlich, wenn man das Kalb gleich nach der Geburt von der Mutter wegnimmt, und es in einem beſondern Stall nicht zu hoch aber auch nicht zu nieder anbindet. Hier nährt man es 3 bis 4 Wochen mit ſeiner Mutter Milch, worunter ein Drittel laulichtes Waſſer kommt. Diſe Miſchung wird den Kälbern täglich dreimal aber nicht bis zur Sättigung gegeben. Sie nehmen von diſer Milch beſſer zu, als wenn man ſie ihnen pur gibt, werden auch davon weniger erhizt. Nach diſer Zeit bekommen die Maſtkälber unter eine Maas gewärmtes Waſſer einen kleinen Keſſel voll Milch, womit man ſie des Winters täglich zweimal, im Sommer aber dreimal bis zur Sättigung tränkt. Wenn man gewahr wird, daß ſie davon erhizt werden, ſo

muß man in diſem ihrem Getränk ein glühendes Eiſen ablöſchen, und etwas mehr Waſſer unter die Milch gieſſen, bis ſie wieder abgekühlt ſind. Mit diſer Pflege kan man 10, 12 bis 16 Wochen fortfahren, wo dann das Maſtkalb entweder verkauft oder ſelbſt geſchlachtet wird. Das Fleiſch eines auf diſe Art gemäſteten Kalbes iſt ſehr delikat. Das, was dadurch an Milch und Schmalz verlohren geht, erſezt ſich auf der andern Seite durch den Werth des Kalbes wieder.

Schweine. Man ſehe das nach, was wir kurz zuvor von der Maſtung des Rindviehs geſagt haben, das meiſte gilt auch hier. Die beſte Zeit zum Mäſten der Schweine iſt zwiſchen Michaelis und Weihnachten, wo es weder zu kalt noch zu warm iſt, nach diſer Zeit geht die Maſtung nicht mehr ſo gut von ſtatten. Es iſt gut, wenn diejenige, welche im Spatjahr gemäſtet werden ſollen, den Sommer über ſchon gut gefüttert werden, mit gekochtem Wurzelwerk, Klee, Krautblättern, Kürbſen, Gelben- und Burgunderrüben, Obſt, ſaurer abgenommener Milch, Spühlicht ꝛc. dadurch erſpart man Zeit und Futter. Man kan ſie alsdann mit Gerſte, Eicheln, Erbſen, Krautwerk, vilem Kleienwaſſer in ein paar Monaten fett machen. Erdbirnen taugen zum Mäſten nicht viel, auſſer etwa im Anfang, dagegen ſind von vorzüglicher Beſchaffenheit zum Mäſten gute reife Eicheln, Gerſte, Erbſen, Roggen und beſonders auch das Welſchkorn. Alle dieſe Früchten ſchlagen aber weit

weit beſſer an, wenn ſie vorher geſchroten, als wenn ſie nur blos eingeweicht und gekocht werden. Eins der wirkſamſten Mittel, die Maſtung zu beſchleunigen, iſt, daß man jedem Schwein wenigſtens wochentlich einmal eine ſtarke Meſſerſpize voll rohes Spiesglas auf dem Futter gibt. Man mus die Maſtung mit den wohlfeilſten und ſolchen Gewächſen anfangen, welche die Schweine nicht ſo gern freſſen und immer beſſere zuſezen, denn in den leztern Wochen werden ſie ſchlekig, und freſſen nicht mehr ſo viel. Da vermindert man nicht die Zahl ſondern die Quantität (Menge) der Portionen, deren man ihnen täglich 5 bis 6 mäſſige gibt. Man darf ihnen nicht zu viel auf einmal vorſezen, weil ſie ſich leicht überfreſſen, und dadurch ſehr in der Maſt zurükgeſezt werden. Sollte diß aber doch geſchehen, ſo gebe man ihnen einige Tage nichts als etwas ſaure abgenommene Milch oder ganzen Haber zu freſſen. Man vergeſſe nicht den Schweinen allezeit, ſonderlich bei der Fütterung von Früchten, hinlängliches Waſſer zum Saufen zu geben. Diſes Saufen aber ſo wie das Freſſen ſelbſt darf ihnen niemals heis vorgeſezt werden, ſonſt ſind ſie mit einemmal auf immer verdorben. Ihr Stall mus warm gehalten, ihnen alle Tage eine friſche Streue gemacht, und ihr Freßtrog ſauber ausgewaſchen werden. Reinlichkeit macht die Schweine fett und ſchlägt ihnen ſo gut zu, als die Maſt ſelber. Je älter die Schweine werden, deſto ſchwerer hält es, ſie fett zu machen. Zur Maſt ſind

diejenige am beſten, die weder zu jung noch zu alt ſind, etwa anderthalb= bis zweijährige. Die mit geſchrotenen Körnern gemäſtete haben allezeit ein beſſeres Fleiſch und feſtern Spek. Das Fleiſch von Mutter=Schweinen wird nicht ſo geſchäzt wie das von verſchnittenen Schweinen. — Jedes hat ſeine eigene Art zu mäſten, je nachdem man nemlich Futter hat. Diejenige Landwirthinn iſt alſo ohne Zweifel die beſte, die es in ihrer Art zu mäſten ſo weit gebracht hat, daß ſie weniger Zeit als gewöhnlich dazu braucht, und ihre Schweine mit geringern Koſten auf ein ſchmakhaftes Fleiſch zu mäſten weißt.

Um das Federvieh und beſonders die Hühner zu mäſten, läßt man ſie, wenn ſie fett werden ſollen, nicht mehr herum laufen, ſondern ſtellt ſolche in beſonders hiezu gemachte Hünerkörbe, welche von Holz gemacht, und mit dergleichen Sprieſen um und um verſehen ſind, durch welche ſie mit dem Hals langen, und aus dem vornen her angehängten oder hingeſtellten Tröglein das Futter nehmen können. Inwendig wird der Boden mit Stroh belegt, damit man die beſagte Körbe durch Wegnehmung des alten und Einſtreuung eines friſchen deſto reinlicher halten kan. Zum Futter gibt man ihnen theils abgeſottene und mit friſchem Waſſer ausgewaſchene Waizen= oder Dinkelkörner, theils in friſche Milch eingeweichtes und klein verbrökeltes Brod, wechſelt aber damit zuweilen um, damit ſie nicht, wenn man ihnen ſtets einerlei vorſezt, des Futters überdrüſſig werden.

An=

Andere mäſten auch mit einem Nudelntaig von Gerſten- oder Habermehl, den man klein bröckelt, und ein wenig troknen läßt. Wenn man die Hühner in kurzer Zeit gut und fett haben will, kan man ſie gleich den Kapaunen ſtoppen, doch müſſen die Nudeln ganz klein gemacht werden, damit die Hühner nicht daran erſtiken. Die **junge Hühner** mäſtet man gewöhnlich mit Hirſen, der zuvor in der Milch weich abgeſotten worden iſt, oder man miſcht 14 Tage, nachdem ſie ausgeſchlupft ſind, Habermehl und Zukerſyrup oder denjenigen Saft, der bei'm Zukerſieden nicht mehr anſchieſſen will, ſo untereinander, daß es einen körnichten Taig gibt. Die junge Hühner freſſen diſes Futter ſehr gern, und nehmen dabei ſo zu, daß ſie in 2 Monaten nicht nur ſehr fett ſind, ſondern auch den völligen Wuchs eines alten Huhns haben ſollen.

Die **Kapaunen** werden meiſt, wenn ſie fett gemacht werden ſollen, mit Nudeln oder auch gekochtem Welſchkorn täglich zwei- bis dreimal geſtoppt, doch mus man Achtung geben, daß ſie zuvor wohl verdaut haben, ehe man ſie wieder ſtoppt, welches an dem Kropf leicht zu ſpüren iſt, wäre es nicht geſchehen, ſo muß mit dem Stoppen innegehalten werden. Folgende Mäſtung der Kapaunen und des Federviehs überhaupt gibt ein ungleich beſſeres Fleiſch, iſt auch nicht viel koſtſpieliger als das Mäſten nach gewöhnlicher Art. Nach derſelben bekommt ein Kapaun täglich 6 Loth gemahlnen Hirſen, 3 Quint Butter und 12 Loth Milch

Alle Abende wird das Futter für die Kapaunen zum voraus abgewogen. Z. E. für 20 eingeſtallte Kapaunen $3\frac{3}{4}$ Pfund Hirſenmehl, 15 Loth Butter, und wenn 2 Pfund oder 64 Loth Milch auf 1 Maas gerechnet werden, $3\frac{3}{4}$ Maas Milch. Mehl und Butter macht man mit Waſſer in einer Mulde zu einem diken Brei, und läßt diſen bis den andern Tag früh um 4 oder 5 Uhr ſtehen. Alsdann thut man diſen ganz ſteifen Taig auf eine Tafel, beſtreut ihn mit Hirſenmehl, wirkt und macht ihn zu einem feſten Taig, welches dann das Futter auf diſen Tag iſt. Diſen Klumpen Taig theilt man nun in 20 Theile zum täglichen Futter für die 20 Kapaunen. Ein ſolcher zwanzigſter Theil wird wieder in 3 Theile als Früh- Mittags- und Abendfutter getheilt, wo man dann ſieht, wie viel jeder Kapaun auf einmal bekommt: Aus diſem Theil ſchneidet man 8 Theile, und macht aus jedem eine runde Kugel. Hiervon bekommt der Kapaun 8 Kugeln frühe, 8 des Mittags und 8 des Abends. Haben nun 8 ſolcher Kugeln 2 Loth Hirſe und 1 Quint Butter in ſich, ſo enthalten alle 24 Kugeln, die er Morgens, Mittags und Abends bekommt, 6 Loth Hirſe und 3 Quint Butter als das oben beſtimmte Maas. Sind Morgens gegen 5 Uhr hin die Kugeln einer Muſcatnus gros formirt, ſo ſtekt man jedem Kapaun eine Kugel nach der andern, in etwas Milch getaucht, in den Hals, welches hurtig geſchehen kan. Sobald alle geſtopft ſind, ſchüttet man einem jeden noch 4 Loth Milch in das

Trög-

Tröglein, das vor ihm ſteht. Zu diſem Ende halte man ſich ein blechernes Meßlein, worein 4 Loth gehen, ſo braucht es kein Meſſen und Wägen. So macht man ſich auch ein gewiſſes Maas für's Mehl. Eben ſo viel Kugeln und Milch gibt man jedem Kapaun wieder Mittags um 12 und Abends um 7 Uhr, und fährt ſo fort bis zum 16ten Tag des Abends, da ein jeder ſein leztes Futter bekommt, und auf's vollkommenſte fett iſt.

Mit den welſchen Hünern hält man's eben ſo. Ein Welſcherhahn bekommt täglich 12 Loth Hirſen nebſt anderthalb Loth Butter zu 36 Kugeln gemacht und 24 Loth Milch, folglich jedesmal 12 Kugeln, und 8 Loth Milch zum Saufen. Einer welſchen Henne gibt man täglich 8 Loth Hirſe, 1 Loth Butter und 16 Loth Milch, aus den beiden erſten Stüken werden 30 Kugeln gemacht, ſie erhält alſo Morgens, Mittags und Abends jedesmal 10 Kugeln und etwas über 5 Loth Milch zum Saufen. Sowohl den Hahnen als die Henne mäſtet man 24 Tage. Sollen Gänſe recht weiß und delikat fett werden, ſo mäſtet man ſie auch 24 Tage lang, und gibt ihnen das nemliche Freſſen und Saufen wie der welſchen Henne. Enten bekommen ſoviel wie die Kapaunen. Jungen und alten Hünern gibt man halb ſoviel als einem Kapaun, allein damit beſonders die kleine junge Hühner ihrer dünnern Hälſe wegen die Portion leichter verſchlingen, macht man die Kugeln nur halb ſo gros als für die Kapaunen, und gibt jedesmal

alten und jungen Hühnern 8 ſolcher kleinen Kugeln. So gibt man auch jedem Huhn auf jedes Futter nur 2 Loth Milch. Tauben erhalten 1 Loth Hirſe, anderthalb Quint Butter und 4 Loth Milch auf jeden Tag. Will man z. E. 8 Tauben fett machen, ſo nimmt man täglich 8 Loth Hirſe, 2 Loth Butter, 1 Pfund Milch und kocht diß in einem Hafen zu einem ganz dünnen Brei. Morgens, Mittags und Abends gibt man jeder Taube einen gehäuften Löffel voll diſes Breies, derſelbe wird ihr nemlich bei aufgeſperrtem Schnabel in den Kropf geblaſen. Milch ſtellt man ihr nicht zum Saufen hin. In 16 Tagen wird ſie zur Verwunderung fett. Zu diſer Mäſtung nimmt man junge Tauben, aber nicht von Feld- ſondern Hoftauben, und zwar ſolche, die noch nicht ganz flügg, ſondern unter den Flügeln und auf den Seiten noch ein wenig ſtopplicht ſind. —

In Abſicht auf diſe Art der Maſtung iſt noch folgendes zu bemerken: 1) Unnöthige Zeitverſäumniß vermeidet man, wenn man vor jedesmaliger Fütterungsſtunde die Kugeln macht, und ſie auf langen hiezu gemachten Futterbrettern, welche rings herum 1 Zoll hohe Leiſten haben, reihen weiſe für jedes Stük abgezählt liegen läßt. 2) Hat das Geflügel ausgeſoffen, ſo ſchüttet man das in den Tröglein übrig gebliebene zuſammen, und gibts den alten Hünern. Haben auch diſe ausgeſoffen, ſo thut man alle Sauftröge zuſammen in ein hölzernes Geſchirr, brüht ſie mit heiſſem Waſſer aus, reinigt ſie noch wei-

weiter mit einem kleinen Handbeſen und Lumpen, ſpült ſie hernach mit kaltem Waſſer ſauber aus, und ſtellt ſie der Reihe nach umgeſtürzt hin. Ohne diſe Vorſicht und Reinlichkeit verſauert die Milch, und das Geflügel bekommt einen Ekel daran. 3) Mus man den Ort oder das Gemach, worinn diſes in der Maſtung befindliche Geflügel iſt, täglich 1 bis 2mal ſauber auskehren, und friſchen Sand hinein ſtreuen, damit es nicht riecht, und Ungeziefer erzeugt. 4) Man vergeſſe keines im Füttern. 5) Hat man des Abends abgefüttert, und das Geflügel hat die Milch ausgeſoffen, ſo trägt man ſogleich die Tröge in die Küche, um ſie zu reinigen, nimmt das Licht aus der Kammer, und läßt das Geflügel 6 bis 8 Stunden im Finſtern ruhig. 6) Welche ihre Portion Milch recht ausſaufen, werden mehr und bälder fett, als die es nicht thun. 7) Wenn die Magd dem Geflügel eine Kugel eingeſtekt hat, ſo mus ſie ihm den Schnabel zumachen und die Kugel hinunter ſtreichen, damit ſie deſto beſſer verſchlukt werde. Bei'm Saufen mus der Hals immer frei bleiben, und die Magd nachfühlen, daß die Kugeln nicht in den Hals heran treten, um kein Erſtiken zu veranlaſſen. 8) Es iſt nüzlicher, das magere Geflügel erſt zu der Zeit, wenn man es mäſten will, einzukaufen, als vorher, und es noch eine Zeitlang vor der Maſtung als mager zu füttern.

So vortheilhaft auch diſe hier zuvor beſchriebene Methode der Maſtung mit Hirſenmehl, Butter und Milch iſt, und ſo delikat auch das

Fleiſch

Fleiſch dadurch wird, ſo werden ſich doch manche Leute davor ſcheuen, weil das Abwägen, Abmeſſen, Formirung der Kugeln ꝛc. viles Geſchäft und Zeit erfordert, und überhaupt ſehr viel Sorgfalt und Genauigkeit dazu gehört, welche ſich zwar reichlich wieder erſezt, die man aber doch nicht in jeder Oekonomie wegen wichtigern Geſchäften oder Mangel an Leuten darauf zu wenden vermag. Ueberdiß hat man beſonders in der Stadt, wo nur wenige Leute Melk-Vieh halten, oft nicht hinlängliche Milch und Butter, oder gebraucht diſe Dinge nöthiger zu andern Sachen. Auſſer diſer Art wollen wir daher hier auch andere Mittel anzeigen, wie das Geflügel, Hüner und Kapaunen ausgenommen, von welchen wir es ſchon geſagt haben, feiſt gemacht werden kan:

Welſche oder kalkuttiſche Hühner brauchen nicht viel Mühe zum mäſten, denn ſie ſind ſehr gefräſſig, und freſſen allerlei Getraide, das man ihnen gibt, von ſelbſt, daß ſie fett davon werden. Vorzüglich lieben ſie Haber und Gerſte, gequollene Erbſen, wie auch Kleien mit Waſſer angemacht. Alles körnichte Getraide mus man zuvor wohl ausſtäuben, ehe ſie es bekommen, denn ſonſt werden ſie leicht von diſem ihnen ſehr ungeſunden Staub krank. Will man aber dergleichen Hüner ſehr bald fett haben, ſo ſtopft man ſie mit Nudeln von Gerſten- oder Habermehl. In den erſten acht Tagen kan unter den Nudelntaig etwas rohes Spiesglas gemiſcht werden. Hernach thut man unter diſen

Taig ein wenig Pfeffer und Salz, knetet auch Malz hinein, und ſtopft ſie täglich dreimal, nur darf man ihnen nicht zuviel geben, und ſie überſtopfen. Vorzüglich gut kan man ſie auch mit welſchen Nüſſen mäſten. Friſches Waſſer zum Saufen müſſen ſie immer vorräthig haben.

Die Mäſtung der Gänſe geſchieht, wenn man ſie nicht ſtopft, gewöhnlich mit Haber, den man ihnen entweder nur troken gibt, und erſt darauf das Trinken vorſezt, oder man ſtreut den Haber in's Waſſer, daß ſie beides zugleich genieſſen, und miſcht ein wenig Sand darunter. Von Dinkelkleien mit Waſſer angefeuchtet, werden ſie ebenfalls gut. Sucht man ſie aber in Bälde fett zu machen, und Schmalz zu bekommen, ſo iſt das Stopfen durchaus nöthig, und dabei mus eine ſchon vorher gut gefütterte Gans längſtens in 3 Wochen abgethan werden können. Das Futter zum Stopfen beſteht entweder aus ganzen oder geſchrotenen Früchten, welche leztere das Verdauungsgeſchäft erleichtern, daher können die Gänſe mit denſelben einmal mehr als gewöhnlich geſtopft werden. Unter den ganzen Früchten iſt wohl das Welſchkorn das vorzüglichſte, doch ziehen manche die Erbſen vor, welche ein noch delikateres Fleiſch geben ſollen. Beide Früchten aber, beſonders die Erbſen, muß man vorher quellen laſſen, weil ſie ſich ſonſt im Magen zu ſtark ausdehnen, daß das Thier erſtiken mus. Schleudert eine Gans die Körner wieder aus dem Hals, ſo verhindert man diß

durch

durch eine etwas ſtarke Stopfnudel von Brod, die man derſelben zulezt in den Hals auf die Körner ſtekt. Das Stopfen mit Nudeln von geſchrotenen Früchten iſt aber doch weit beſſer, weil die Verdauung beſſer von ſtatten geht, und die Gans auch eher fett wird. Man kan damit den Kropf ganz anfüllen. Man kan dazu 2 Theil Roggenmehl und 1 Theil Kleien ⸗ oder Welſchkornmehl oder Gerſtenſchrot nehmen, das leztere ſoll beſonders ſehr gutes Fleiſch ziehen. Unter alle diſe Gattungen Schrot kan man gekochte Erbſen oder geſottene Erdbirnen miſchen. Um diſe Nudeln zu verfertigen wird von dem Schrot ein ſteifer Taig mit Waſſer geknetet, und diſer Taig auf dem Nudelnbret zu runden Fingersdiken Wargeln gemacht, welche alsdann mit einem Meſſer in Stüke, einer groſſen Eichel dik geſchnitten, mit beiden Händen geformt, und im Vorrath auf dem Ofen getroknet werden. Unmittelbar vor dem Gebrauch werden ſie, um ſie geſchmeidig zu machen, in lauwarmes Waſſer oder noch beſſer in ſüſſe Milch eingeweicht. Wenn man groſſe Lebern ziehen will, miſcht man in der erſten und zweiten Woche über den andern Tag, 1 Meſſerſpize voll pulveriſirtes rohes Spiesglas unter eine Nudel. Je fetter eine Gans wird, deſto gröſſer wird auch die Leber, und manchmal wohl gegen 3 Pfund ſchwer. Wenn die Leber ganz und unverdrukt, wie es ſeyn mus, aus der Gans genommen worden iſt, ſo legt man ſie unverweilt in kaltes Waſſer oder Schnee, wenn es welchen gibt, damit ſie recht weiß wird.

Wird

Wird ſie alsdann ſauber gewaſchen, in warme Milch gelegt, mit feingeſtoſſenem weiſſem Pfeffer beſtreut, und 2 Tage ſo ſtehen gelaſſen, daß man alle 2 Stunden friſche Milch darauf gießt, ſo lauft ſie davon ſo auf, daß ſie faſt um die Hälfte vergrößert wird. — Die Gänſin hat ein zärteres Fleiſch als der Gänſerich. Man erkennt die leztere an ihren langen Beinen und Hälſen, dikerm Kopf, längerem Leib und gröbern Stimme. Bei der Maſtung kommt alles auf Reinlichkeit und Ordnung an, wodurch faſt die Hälfte des Futters erſpart wird. Man ſtopft gewöhnlich Morgens frühe, Mittags und Abends, gibt aber ja nicht zuviel, auch nicht eher, als bis die Verdauung vorüber iſt, die durch Sand und kleine Steine befördert werden kan. Der Stall ſoll ſo beſchaffen ſeyn, daß ſich die Gans nicht darinn umwenden kan, ſondern auf einem Flek ſtehen oder ſizen mus. Noch beſſer für die Maſt iſt es, wenn man eine ſolche Gäns in ein grobes leinenes Tuch einwikelt, ihr blos den Hals und Kopf frei läßt, dann aber dieſelbe an einen finſtern Ort aufhängt, und ihr die Ohren mit Wachs verſtopft. So kan ſie weder ſehen noch hören, und ihr iſt alle Gelegenheit benommen, zu ſchreien und ſich zu bewegen. In diſem Zuſtand ſtopft man ſie täglich dreimal mit Nudeln von Gerſtenſchrot; und ſezt beſtändig ein mit Waſſer und Sand angefülltes Gefäß vor ſie hin, daß ſie daſſelbe bequem erreichen kan. Auf diſe Art wird ſie in 14 Tagen vollkommen fett ſeyn. Diſer Methode bedienen ſich vorzüg-

die Juden, die bekanntlich mit der Mäſtung der Gänſe ſehr gut umzugehen wiſſen. So iſt es auch eine weſentliche Sache bei'm Mäſten der Gänſe, daß man ſie bei'm Stopfen ordentlich behandelt, und nicht, wie ſo viele Mägde thun, drukt, daß ſie faſt erſtiken, oder herum wirft, denn da iſt alle Mühe vergebens. — Ungefähr 12 Stunden vor dem Abthun gibt man ſolchen gemäſteten Gänſen nichts mehr zu freſſen und zu ſaufen. Es iſt auch gut, wenn man ſie um der Federn willen kurz vorher waſcht und reines Stroh unterſtreut. Man mus ſie noch warm mit Behutſamkeit rupfen, damit keine Löcher in die Haut geriſſen werden. Gewöhnlich erhält man von einer Gans 1 Vierling Federn. Bei ganz alten Gänſen ſchlägt keine Maſtung an. **Enten** brauchen wenig Wartung und ihr Unterhalt koſtet eben ſo wenig, denn ſie ſchluken alles ein, was ſie finden, und nähren ſich ſo von ſelbſt. Natürlich werden ſie dabei nicht ſehr fett. Man thut daher beſſer, wenn man ſie mäſtet. Die Enten wollen aber durchaus Waſſer haben. Wo man nicht mit kleinen Weyhern (Seen) verſehen iſt, mus man daher eine hölzerne Stände oder ein anderes niederes Geſchirr in die Erde graben und mit Waſſer füllen, damit ſie darinn pfladern und baden können. Sie werden mit Kleien, Haber, Gerſte, Wiken ꝛc. auch dem Eingeweide von allerlei Vieh gemäſtet. Man mus ihnen aber reichlich vorſezen, denn es ſind ſehr gefräſſige Thiere. Will man ſie in kurzer Zeit fett machen, ſo müſſen ſie wie die Gän-

Gänſe geſtopft werden. Doch darf man ſie nicht ſo eng wie diſe einſperren, und ſie müſſen, wie oben erwähnt, immer Waſſer zum Baden haben, das man ihnen in einem flachen hölzernen Geſchirr vorſezen kan.

Die **Tauben** mäſtet man theils mit Wiken und Gerſte, bisweilen auch mit Buchweizen, am beſten und fetteſten aber werden ſie vom Hirſen, oder auch von Erbſen, die aber zuvor im Waſſer eingeweicht werden müſſen. Man äzet ſie damit, oder deutlicher zu reden, man ſtopft ſie mit diſen Erbſen wie die Kapaunen mit den Nudeln. So oft man nun die Tauben geäzet hat, es geſchehe gleich auf diſe oder jene Art, ſo oft mus man ihnen zulezt den Kopf in ein mit friſchem Waſſer angefülltes Häfelein etlichemal nach einander tauchen, bis ſie genug haben, welches ſie ſchon ſelbſt mit dem Schütteln des Kopfes anzeigen. Zum Mäſten taugen die junge groſſe Hoftauben weit beſſer als die Feldtauben.

Fiſche und Krebſe

lang lebend zu erhalten und fett zu machen.

Daß man die Fiſche in den Behältern und Fiſchgruben aufbehält, iſt bekannt. Aber nicht überal findet man dergleichen. Man bedient ſich daher ſtatt derſelben durch bleierne oder hölzerne Röhren (Teichel) geleiteter Springbrunnen, durch deren immerwährenden Lauf ſowohl

Fiſche als Krebſe in ſteinernen Trögen vile Monate erhalten werden können. Mangelt es auch an ſolchen Waſſerleitungen, ſo kan diſer Abgang durch Pumpwerke erſezt werden, vermittelſt deren aus dem in dem Haus befindlichen Schöpfbrunnen das Waſſer in einen in beliebiger Höhe aufgerichteten kupfernen Keſſel gepumpt, und von da aus durch andere Röhren nach dem Trog geleitet wird, da es dann eben die Dienſte leiſtet, als das obige von einer friſchen Quelle hergeleitete Rohrwaſſer. Nur iſt diſes beſchwerlich, daß man öfters lang pumpen mus, und wenn man meint, daß es am beſten laufe, der Keſſel leer iſt. Ueberdiß können nicht alle Fiſche das harte kalte Schöpfbrunnenwaſſer ertragen, und ſtehen oft wider Vermuthen ab. Andere leiten das Regenwaſſer in einen unter dem Dach befindlichen Keſſel, und von da an durch Röhren in den Trog, allein, wenn es lang nicht regnet, hat man davon einen ſchlechten Nuzen, nicht zu erwähnen, daß das Regenwaſſer allerhand Unreinigkeiten mit ſich führt, die Röhren verſtopft, und immer mit Ausbeſſerung und Reinigung derſelben Unkoſten und Mühe macht. Im Nothfall kan man auch Fiſche wenigſtens ein paar Tage lang lebendig erhalten, wenn man in ein ſauberes Faß unten, ſo tief es ſeyn kan, eine Oefnung macht, dieſelbe mit einer Röhre verſieht, Waſſer in das Faß ſchüttet, die Fiſche aber ebenfalls in einer gut gereinigten hölzernen Wanne oder Zuber mit ein wenig darein geſchüttetem Waſſer unterſtellt,

und

und die Röhre am Faß nicht ganz, ſondern nur zum Theil öfnet, damit das Waſſer ganz gemach in den Zuber lauft, und deſto länger dauert. Wann das Faß leer iſt, kan man das Waſſer aus dem Zuber wieder vermittelſt einer Schapfe darein füllen. Man mus aber dabei Achtung geben, daß die Fiſche nicht geſtoſſen werden, ſonſt werden ſie deſto eher abſtehen. Es iſt beſſer, wenn man das Faß mit Rohr- als mit Quell- oder Schöpfbrunnenwaſſer füllt, weil das leztere zu hart oder zu kalt iſt. Doch mus man täglich friſches Waſſer zugieſſen, und das alte damit erfriſchen. So kan es auch nicht ſchaden, wenn man zu dergleichen Fiſchen, von welcher Art ſie auch ſeyn mögen, einen oder 2 Schleien thut, weil ſie nicht leicht ſtille ſtehen, folglich das Waſſer immerfort in Bewegung ſezen, welches den andern Fiſchen ſehr angenehm und nüzlich iſt.

Wie geſagt laſſen ſich die Fiſche vorzüglich in einem Trog, worein das Waſſer durch Röhren geleitet wird, lange erhalten, beſonders wenn man ihnen von Zeit zu Zeit etwas hinein wirft, wovon ſie genährt und fett gemacht werden. Es kommt hier auf die Art der Fiſche an, welche man in einem ſolchen Trog hat. Hechte, Forellen, Förſchinge ꝛc. die vom Raub oder andern Fiſchen leben, mus man Weisfiſche, Kreſſen, Grundeln und andere kleine Fiſche geben, welche ſie zum Theil ſehr gern freſſen. Andern Fiſchen gibt man Brod, weiſſe Rüben, Kohlraben, Nudeln von gedörrtem und ge-

ſchrotenem Haber. Man kan auch ein Stück Ochſenleber ſieden, daſſelbe ganz klein verſchneiden, und den Fiſchen zur Nahrung vorwerfen, ſie freſſen diß nicht allein gern, ſondern werden auch ziemlich fett davon.

Am beſten werden die Fiſche in einem Teiche oder Behälter fett, worein man eine Miſtlache und von den Feldern die Waſſerfurche leiten kan; man läßt auch kurzen Schafsmiſt, Träber (Tröſter) Malz, Brod und für die Raubfiſche kleinere Fiſche und Eingeweide von Thieren hineinwerfen. Hat man groſe dike Kürbiſſe, ſo ſchneidet man ſie entzwei, höhlt jede Hälfte aus, füllt ſie mit Leimen oder dergleichen ſchwerer Erde, damit ſie ſich im Waſſer auf den Boden hinabſenken. Beide Theile einer Kürbſe bindet man alsdann mit Bachweiden zuſammen, und wirft ſie an verſchiedenen Orten in's Waſſer. Sie nähren die Fiſche gut, und machen ſie auf eine wohlfeile Art feißt. Fiſche gerathen in Behältern, die einen thonigten oder Lettenboden haben, beſſer als anderswo. Auch mus ein ſolcher Behälter rein von Unkraut ſeyn, und im Winter täglich in das Eis hie und da Löcher gemacht werden, damit die Fiſche immer friſche Luft haben, und nicht aus Mangel derſelben erſtiken.

Fiſche verlieren allen moderichten ſchleimigen Geſchmack, der nur in der Haut ſtekt, bei'm Sieden aber in's Fleiſch hineindringt, wenn man ſie lebendig kurz vor dem Sieden in reines Brunnenwaſſer thut, worein man etwas

Salz

Salz ſchüttet, und die Fiſche in diſem Waſſer wohl umrührt. Diß thut man drei- bis viermal, bis das Waſſer nicht mehr ſchleimig ausſieht. Die Karauſche behält nur allein an der Zunge den moderichten Geſchmack, weil diſe nicht von dem Waſſer berührt werden kan. Fiſche aus Seen und Teichen haben vorzüglich diſen ſchleimigen Geſchmack, es iſt daher gut, wenn man ſie wenigſtens nur ein paar Tage vor dem Gebrauch in einem Fiſchhäuschen in einen laufenden Brunnen thun, oder auf andere Art in reinem Brunnenwaſſer aufbehalten kan, wo ſich diſer modrigte Geſchmack ſchon ziemlich verlieren wird.

Die Krebſe kan man entweder in den Waſſertrögen nur ſo frei herum kriechen laſſen, oder aber in einige aus Weidenruthen zuſammen geflochtene Fiſchreiſer einſchlieſſen, und in die Waſſerbehältniſſe legen, auf welche Art ſie einige Wochen lebendig erhalten werden können. Hat man aber keinen Waſſertrog, ſo thut man ſie nur in einen leeren Zuber, und hebt ſie ſo in dem Keller auf. In den Zuber kan man ihnen Gras, Peterſilien, Brenneſſeln und was man dergleichen haben kan, mit hineinwerfen. Wenn man ſie mäſten will, begießt man ſie täglich mit ſüſſer Milch oder ſüſſem Rahm. Man wird ſehen, wie ſie einander den Rahm ſchön abgelekt haben, und ſie werden in etlichen Tagen ſehr wohlgeſchmakt. Man kan ſie auch mit ſüſſem Käs, den man ihnen Ballenweiſe vorwirft, recht gut mäſten. Wenn man ihnen

klein gehakte Herzen, Lungen und Lebern vom Rindvieh gibt, werden ſie auch in wenigen Tagen fett. Noch andere füttern ſie mit kleinen lebendigen Fiſchen, beſonders wenn man ſie in einem Waſſertrog hat, oder mit gewürfelt geſchnittenen und im Waſſer geſottenen gelben Rüben, von welchen aber das Waſſer abgegoſſen werden mus, oder auch mit Bier, womit man ſie täglich anſprizet. Wenn man ſie einige Zeit in einem ſolchen Zuber troken aufbehalten will, ſo iſt es gut, ihnen alle 3 Tage einmal friſches Waſſer zu geben, damit ſie ſich reinigen, das Waſſer mus aber nach einigen Stunden wieder abgegoſſen werden. Täglich mus man die todte, matte und häutende ausleſen, weil diß ſonſt den andern ſchädlich wäre. Im Sommer häuten ſich die gefangene in 4 Wochen, wenn man ſie ſtark füttert, daß ſie wachſen. Sie werden alle ſchwarz im Sieden, wenn man ſie 4 Wochen lang in einen innwendig mit gelbem Leimen und Theer beſtrichenen Fiſchkaſten ſezt, und dabei ſtark füttert. Bei ſtarken Donnerwettern ſtehen ſie beſonders leicht ab. Sie ſind vom Mai an bis in den September am beſten.

Von den Hünern,

ihrer Fütterung, auch daß ſie viel Eyer legen, und wie die Eyer lange friſch und gut aufzubehalten ſind.

Es gibt vilerlei Arten Hüner, groſſe und klei-

kleine. Die gewöhnliche Bauernhüner zieht man den groſſen Buſchigten vor, weil ſie nicht nur fleiſſiger legen, ſondern auch munterer und emſiger in Aufſuchung ihrer Nahrung ſind. Die Buſchigte legen dagegen gröſſere Eyer, freſſen aber auch mehr. Die von mittlerer Gröſſe, ſchwarzer oder gelber Farbe, groſſem Kopf, rothem Kamm, lebhaften Augen und bläulichten Füſſen hält man für die beſte. Die gelbe Füſſe haben, mit Sporen verſehen ſind, wie der Hahn ſcharren und krähen, und ſich gerne rauffen: desgleichen die einen diken Hals haben oder alt ſind; die ihre Eyer zerbrechen oder auffreſſen, ſchaffe man weg. Die junge Hüner ſind allezeit fruchtbarer und geſchikter zum Legen. Hüner, welche zu faiſt ſind, legen faſt gar nicht. Ein Hahn kan, bis er vierjährig iſt, 20 Hennen verſehen. Er ſoll von mittlerer Gröſſe ſeyn, ſchwarze oder dunkelrothe Federn, ſtarke mit Klauen und Spornen gut bewafnete Füſſe, einen erhabenen mit Federn von verſchiedenen Farben beſezten Hals, ſchwarze oder blaue Augen und breite weiſſe Ohren, einen aufgerichteten blutrothen aber nicht langen Kamm, und rothen langen Bart, am Hals lange und bis auf die Schultern reichende Federn haben, trozig ſeyn, gerne krähen, ſeine Hüner vertheidigen, und ihnen zum Futter rufen, welches er ihnen auffſucht. Die Hüner legen zwar ohne Zuthun des Hahns auch Eyer, aber nicht ſoviel. Die Eyer ſind auch nicht ſo geſund, und taugen nicht zum Ausbrü-

ten. Hüner, welche ihre Eyer in's verborgene legen, brüten am beſten. Man hält dazu eine zweijährige oder noch ältere ſchwarze und braune Henne vor beſſer als eine jüngere und weiſſe. Die nicht brüten ſollen, ſperrt man 24 Stunden in einen finſtern Plaz, und gibt ihnen nichts zu freſſen, oder tunkt ſie einigemal in kaltes Waſſer.

Auch Kapaunen kan man zum Ausbrüten der Eyer gebrauchen. Zu diſem Ende rupft man ihnen unter dem Bauch die Federn weg, reibt ihnen den Bauch mit Brenneſſeln, legt ihnen ungefähr 25 Eyer in das Neſt, und ſezt ſie darüber. Sie thun dabei ihre Schuldigkeit ſo gut als eine Henne, und halten damit unausgeſezt an. Sie führen die Jungen mit erſtaunlicher Sorgfalt allenthalben hin, und ſchüzen ſie ſogar mit Gefahr ihres eignen Lebens.

Wenn man mehr als eine brütende Henne zu gleicher Zeit hat, ſo kan man einer einzigen Henne, damit ſich nicht ſo viele damit beſchäftigen dürfen, wohl 30 Küchlein zu geleiten geben, und den andern Bruthennen gleich wieder friſche Eyer unterlegen, im Fall ſie ihre Sache das erſtemal recht gemacht haben.

Das junge Geflügel mus vor Näſſe und Kälte verwahrt werden.

Die junge Hüner leben die erſte 24 Stunden vom Gelben des Eyes, das ſie noch im Ey zu ſich genommen haben. Will man junge Hüner zum Eſſen aufziehen, daß ſie niedlich ſchmeken, ſo gebe man ihnen Bröſamlein von hart

geſottenen Eyern und Brod, oder auch nur Brodbroſamen allein, die man ihnen vorwirft. Hernach miſcht man ein wenig Hirſenkörner darunter, zuerſt nur ein wenig, und nach und nach immer mehr. Nach einigen Tagen thut man ihnen das Freſſen in Tröglein, ſezt Saufen in kleinen aber flachen Geſchirren hin, daß, wenn ſie darein tappen, die Füſſe nur unten naß werden. Zugleich mus man ihnen Sand mit ganz kleinen Steinlein geben, welche ſie zur Beförderung der Verdauung verſchluken. Nach 4 bis 5 Tagen gibt man neben dem vorigen Freſſen Abtrag von Fleiſch, Gemüß u. dgl. Sobald ſie 7 bis 8 Tage alt ſind, gibt man ihnen zum Frühſtük und wieder Nachmittags um 3 Uhr einen Taig, indem man z. E. 3 Pfund geſottene Gerſte im Mörſel ſtoßt, bis alle Körner verdrukt ſind, und ſchüttet nach dem Stoſſen ſo viel Milch hinein, daß der Taig nicht dünn oder flüſſig wird. Gleich nach diſem Taig ſezt man ihnen beidemal, alſo Morgens und um 3 Uhr Nachmittags, ein Tröglein Hirſen, Hanf- oder Rübſamen hin, daß ſie ſich ſättigen. Mittags bringt man ihnen auf einigen Tellern Suppe, klein gehaktes oder geſchnittenes Fleiſch und Brod oder Gemüs. Nachmittags gibt man ihnen auch etliche Blättlein Salat ꝛc. wie auch Würmer. So fährt man fort, bis man ſie eſſen kan. Geſchoſſene Gartenpflanzen, Abgang von Salat allein, ohne Hirſen ꝛc. machen den Durchlauf, und ſie krank, wenn ſie lauter Kräuter freſſen. Gekochte Brenneſſeln ſind für die

gemeine und auch für die welſche Hüner eine gute Speiſe. Geſottenen Hirſen lieben ſie nicht, aber dergleichen Gerſte kan man ihnen geben. Rohe Gerſte und Haber vertragen ſie nicht gut, als bis ſie ſtark ſind. Kochgerſte und Habergrüze freſſen ſie gern. Uebergebliebenes Fleiſch, Herz, Lunge u. dgl. kan man ihnen klein gehakt unter Brodbroſamen geben, deßgleichen übrig geblibene Suppe, Bohnen, Erbſen, Linſen ꝛc.

Fütterung der alten Hüner. Eine Henne von gemeiner Gröſſe frißt noch ſo viel als die allerkleinſte Art, und eine ganz groſſe frißt den vierten Theil mehr als die gemeine. Kleien iſt nur die Haut von Körnern, alſo nicht ſo nahrhaft, man macht ſie mit ein wenig Waſſer ungekocht zu einem Brei, langt aber nicht ſo weit damit, und nährt ſie auch nicht ſo gut, als mit 2 Drittel trokener Gerſte. Roggen mögen ſie gekocht und ungekocht. Des Waizens ſind ſie auch bald ſatt. Der Geſchmak iſt bei ihnen ſo verſchieden als bei uns. Von dem, was am meiſten nährt, und nicht ſo bald verdaut, freſſen ſie nicht ſoviel. Am liebſten iſt ihnen Buchwaizen, (Heidekorn) hernach Gerſte, dann Welſchkorn und Waizen, und endlich erſt Roggen und Haber. Von diſen 6 Arten Körner nehme man die wohlfeilſten zum Futter. Siedet man ſie, bis die Körner aufſpringen, und man ſie mit den Fingern verreiben kan, ſo geben 4 Vierling oder 1 Simri trokener Haber nach dem Sieden 7 Vierling, Gerſte 10, Heidekorn 14, Welſchkorn 13, Waizen 10,

Rog-

Roggen 15 Vierling. Man gewinnt aber doch durch das Sieden des Futters nicht bei allen diſen Sorten. Vom geſottenen Roggen freſſen ſie mehr als vom rohen, und vom geſottenen Haber und Heidekorn eben ſoviel als vom rohen, aber von geſottenem Waizen, Gerſte und Welſchkorn freſſen ſie weniger und zwar, wenn man Gerſte kocht, darf man ihnen täglich 1 ſtarkes Drittel weniger als von ungekochter geben, an gekochtem Welſchkorn erſpart man mehr als die Hälfte, an gekochtem Waizen aber nur 1 Fünftel, welches aufs ganze Jahr ſchon etwas beträchtliches ausmacht. Eine alte Henne von gemeiner Gröſe koſtet an roher Gerſte, oder Haber oder Heidekorn ungefähr täglich etwas weniges über ein Viertelein des Wirtemberg. Simri, mithin jährlich ungefähr 3 Simri. Eine Henne legt 75 bis 100 Eyer im Jahr. Je nachdem alſo die Eyer an einem Ort theuer oder wohlfeil, die Früchten theuer oder wohlfeil ſind, iſt das Halten der Hüner nüzlich oder ſchädlich. Man kan aber jenen Aufwand der 3 Simri merklich verkleinern, wenn man die Gerſte ſiedet, da man nur 2 Simri und etwas weniger braucht. Noch weniger Futter koſten die Hüner, wenn ſie im Hofe laufen, und darinn eine Miſtſtätte haben. Sie haben alsdann an der Hälfte des Futters z. E. einem halben Viertelein täglich genug. Können ſie auf friſche Waſen oder ins Gras gehen, ſo brauchen ſie noch weniger und jede nur den vierten Theil eines Vierteleins. Man gibt ihnen täglich nur

zwei-

zweimal zu freſſen. Morgens um 7 bis 8 Uhr die gröſte Portion von einem halben Viertelein, und Nachmittag um 1 Uhr vollends das übrige. Auf dem Lande auf Baurenhöfen, wo ſie freien Lauf haben, füttert man ſie öfters des Tags nur einmal, und nur an rauhen Tagen zweimal, und gibt ihnen jedesmal nur wenig Körner, etwa ſolche, die man nicht verkaufen kan. Man ſieht alſo wohl, daß das nüzliche Hünerhalten nur für die Landwirthſchaft gehöre, wo ſie auf dem Miſt und im Graſe allerhand Müken, Würmer ꝛc. freſſen. Nichts iſt ihnen lieber, als wenn man ihnen in Stüken geſchnittene Würmer vorwirft. Eine Henne frißt, wenn man's ihr gibt, lauter Würmer, ſie wird recht fett davon, und wird derſelben nie überdrüſſig, doch ſoll man ihr nie genug auf einmal geben. May- und andere Käfer freſſen die Hüner ebenfalls ungemein gern, es iſt daher ſehr vortheilhaft, wenn man in ſolchen Käfer-Jahren Mayenkäfer beſonders von den Bäumen in eigenen Gütern ſchüttelt, ſie in einen Korb ſammelt, und die Hüner damit füttert. Eine kleine Anzahl wohl verſorgter Hüner trägt mehr ein, als eine viel gröſſere, wo das Gegentheil ſtatt findet. Sollen die Hüner viel Eyer legen, ſo füttert man ſie mäßig, hält ſie im Winter warm, und gibt ihnen zuweilen geröſtete Gerſte, Fönum gräcum, Hanfſaamen und Heidekorn, überhaupt aber nicht einerlei, ſondern verſchiedenes Futter. Zu gleichem Endzweck miſcht man auch ganz klein verſtoſſene Schneckenhäuslein un-

unter Kleien, macht beides mit Wein an, und gibt es den Hünern. Andere mengen Geisrauten unter das Futter. Gibt man ihnen Brennesſelſamen mit unter das Futter, ſo legen ſie fleiſſig im folgenden Winter, von gleicher Wirkung ſind die trokne und im Waſſer gekochte Brenneſſelblätter.

So wie überal Reinlichkeit eine Hauptſache iſt, ſo iſt ſie es in Rükſicht auf die Hüner. Je bequemer, ſicherer und reinlicher der Hünerſtall iſt, deſto gerner halten ſich die Hüner darinn auf, und deſto weniger verlegen ſie ihre Eyer. Alle 14 Tage mus das Heu in den Neſtern ausgewechſelt, von den Stangen, wo ſie auffizen, der Miſt abgekrazt, und ihnen zweimal des Jahrs ausgemiſtet werden. Es wäre auch gut, wenn man den Hünerſtall bisweilen mit Thyman oder Wachholder ausräucherte, damit das Ungeziefer, welches daſelbſt einzuniſten pflegt, und von der Wärme im Stall wächßt, ausgerottet würde. Deswegen wollen die Hüner öfters nicht in den Stall, weil ſie diſes Ungeziefer quält.

Nun auch etwas von den **Eyern** und ihrer Aufbehaltung.

Ob die Eyer friſch ſind, ſieht man daran, wenn ſie mit der Spize gegen der Sonne oder das Licht gehalten, klar und durchſichtig erſcheinen. Ein Ey, in welchem die Blaſe zerſprungen iſt, welche ſich in dem diken breiten Ende deſſelben befindet, taugt weder zum Aufbewahren noch zum Ausbrüten. Um zu wiſſen, ob

diß

diß geſchehen ſey, halte man diſes dike Theil des Eyes an die Zunge, bleibt daſſelbe lang kalt, ſo iſt die Blaſe zerſprungen, wird es aber ſogleich warm, ſo iſt ſie ganz. Wenn man die Eyer an das Licht hält und unterſucht, ſo kan man leicht ſehen, ob ſie einen Keimen haben, oder befruchtet ſind oder nicht. Die lezte nennt man lauter, weil aus ihnen nichts hervorkommen kan.

Man hat verſchiedene Mittel, um die Eyer lang friſch und gut zu erhalten. Einige legen ſie in Spreuer, Hekerling, Heu oder nur auf Stroh im Keller auf ein hölzernes Lager, ſo daß kein Ey das andere berührt. Andere tunken ſie in reines verlaſſenes aber nicht heiſſes Schafunſchlit, und überziehen alſo die Eyer damit; diß iſt zwar ein bewährtes Mittel, die Eyer recht gut und lang aufzuhalten, aber es iſt mühſam und ſchon in etwas koſtſpielig, ob man gleich das Unſchlit durch heiſſes Waſſer von den Eyern abſondern und wieder gebrauchen kan. Von gleicher Beſchaffenheit iſt auch, wenn man die Eyer überal mit ungeſalzenem Butter oder Spek einreibt, und alsdann in trokenen Sand oder Aſche legt. Die Aſche würde wohl am beſten ſeyn, um die Eyer darinn lange Zeit friſch zu erhalten, wenn ſie nicht mit der Zeit einen ſehr übeln und ſaifenartigen Geſchmack davon bekämen, und daher bei vilen Speiſen nicht gebraucht werden könnten. Das Sand wird leicht feucht, und verdirbt die Eyer. Heu, Hekerling, Stroh und dergleichen erſtiken

ken ſehr bald, nehmen einen üblen Geruch an und theilen ihn den darinn verwahrten Eyern mit. — Weil nun alle diſe Mittel theils zu beſchwerlich ſind, theils ſonſt ihre Mängel haben, ſo wollen wir hier ein ganz leichtes, ſicheres und bequemes Mittel angeben, wie man die Eyer zum Haushaltungsgebrauch aufbewahren kan. Man nehme zu Ende Auguſts und im Anfang Septembers friſch gelegte Eyer. Je friſcher man ſie bekommen kan, deſto ſicherer geht man. Zu diſem Ende halte man jedes von diſen Eyern gegen ein brennendes Licht. Iſt das Ey ganz hell und durchſcheinend, auch die äuſſerſte Schale unbeſchädigt, ſo iſt es gut und zum Aufbewahren tauglich. Es gibt Eyer, welche ſogleich, nachdem ſie gelegt ſind, nicht helle durchſcheinen, ſondern ſchon voller Fleken ſind, diſe laufen Gefahr, bei'm Einlegen zu verderben, man braucht ſie daher lieber gleich. Am ſchädlichſten aber iſt es für die Eyer, wenn eine brütende Henne einen oder gar etliche Tage darüber geſeſſen iſt; wären ſie auch zuerſt noch hell und durchſichtig, ſo werden ſie doch nach einiger Zeit gewis faul. Vor ſolchen Eyern hat man ſich alſo am meiſten zu hüten. Die ſolchergeſtalt ausgeſuchte Eyer legt man in ein Stippich oder anderes hölzernes Gefäß, deſſen Boden zuvor mit einer Hand hoch troknem Roken, Rokenkleien oder recht trokenen Sägeſpänen bedekt iſt, ſtekt eine Lage Eyer mit der Spize ſo darein, daß keins das andere berühren kan, überdekt diſe wieder einer Hand hoch mit trokenen Sägſpänen oder Roken,

ken, ſtekt wieder andere Eyer auf die vorgeſchriebene Art hinein, und fährt ſo lang damit fort, als es die Anzahl der vorhandenen Eyer erfordert. Oben werden ſie wieder mit Sägſpänen oder Roken bedekt, und zulezt noch mit einem Dekel verwahrt. Unumgänglich nothwendig iſt es, daß jedes auf die Spize gerade auf und nicht auf das leztere Ende geſezt wird, denn geſchieht das leztere oder legt man das Ey gar auf die Seite, ſo legt ſich der Dotter bald an, und das Ey verdirbt, ſtellt man's aber feſt auf die Spize, in den Roken oder die Sägſpäne, ſo wird der Dotter oder das Gelbe nie anliegen, ſondern in dem Weiſſen ſchwimmend erhalten werden. Roken oder Sägſpäne oder in was man ſonſt die Eyer legen möchte, dürfen durchaus nicht feucht ſeyn oder es werden, ſonſt leiden die Eyer Noth. Ein ſolches mit Eyern zum Aufbewahren gepaktes Gefäß mus daher an einen trokenen nicht gar zu warmen Ort gebracht werden, doch mus es eben ſo für dem Froſt geſichert ſeyn, und hätte man ja ſonſt keinen Plaz, wo diſes erreicht werden könnte, ſo kan man's den Winter über in den Keller auf Bretter ſtellen. Bei genauer Befolgung diſer Vorſchrift hat man den ganzen Winter hindurch Eyer, die ſo ſchön und wohlſchmekend ſind, als wenn ſie erſt ganz friſch gelegt worden wären. Hat man ſich hinlänglich verſehen, ſo kan man damit bis in die Zeit, wo die Hüner wieder häufig legen, reichen, und ſpürt keinen Mangel an einer in der Haushaltung ſo nöthigen

Sa-

Sache. Iſt man bei'm Einlegen der Eyer nicht zu gewiſſenhaft geweſen, ſo kan es leicht geſchehen, daß man einige ſchon innerlich ein wenig ſchadhafte mitgewählt hat, die dann nach einigen Monaten weiter verderben. Diß ſchadet aber den übrigen guten nichts. Man kan auch, ſo wie man nach und nach die eingepakte Eyer zum Gebrauch wieder heraus nimmt, die etwa ſchadhaſt gewordene bald erkennen, wenn man ein jedes derſelben wieder an ein brennendes Licht hält. Trift man hie und da eines, das nicht durchſichtig iſt, ſo lege man es zurük, ſchlage es beſonders auf, und hüte ſich, daß man nichts dadurch verderbt, iſt es aber noch hell und durchſcheinend; ſo iſt es auch zum Gebrauch untadelhaft.

Schließlich noch etwas über die häufigſte Krankheiten der Hüner und ihre Kurart. Die gewöhnlichſte darunter iſt der Pips (Pſipſis). Er entſteht durch eine innerliche Hize, und iſt eine Verſtopfung der Naſenlöcher und der Drüſen in der Schleimhaut und der Zunge, welche das Thier am Freſſen und Saufen hindert. Wenn man dem kranken Huhn gleich im Anfang der Krankheit einigemal Eſſig und Waſſer einſchüttet, ſo iſt ihm geholfen. Hat das Uebel aber ſchon überhand genommen, und es zeigt ſich ein hartes weiſſes Häutchen vornen auf der Zungenſpize, ſo mus daſſelbe mit einer Nadel ganz gelind weggenommen werden. Man wäſcht die Zunge hernach mit Eſſig, und lindert den daher entſte-

henden Schmerzen mit ein wenig Butter oder Einſchüttung eines halben Eßlöffels voll Baumöl. Einige ſteken ihnen auch ein Federlein durch die Naſen- oder Schnabellöcher und ziehen daſſelbe öfters hin und her, damit ſie wieder Luft bekommen. Gut iſt es, wenn man hierauf das kranke Huhn noch einige Tage in einen Hünerſtall ſperrt, es mit genezter Kleien füttert, und von dem Kleienwaſſer ſaufen läßt. Die Hüner werden vor diſer Krankheit geſichert, wenn man ihnen Feldkümmel oder auch Hammerſchlag in ihr Trinkwaſſer thut. Gibt man ihnen den Sommer über öfters kühlendes Futter, als Salat, Kohl ꝛc. ſo verwahrt ſie diß vor dem Pips und andern Krankheiten, verbeſſert auch den Eyergeſchmak.

Für den **Durchfall** gibt man einige Löffel voll warmen Wein, worin Quittenſchalen geſotten worden ſind, und füttert mit Gerſte.

Das **Geſchwür am Hintern** (Darte) ſchneidet man mit der Scheere auf, waſcht es mit Eſſig und Waſſer aus, und beſtreicht es mit Baumöl, das man dem kranken Huhn auch etlichemal zu einem halben Eßlöffel voll eingeben kan.

Den **Beinbruch** darf man weder einwikeln noch verbinden. Man ſperrt das Huhn in eine Kammer ein, wo keine Stange zum aufſizen iſt, gibt ihm gut zu freſſen und friſches Waſſer zum Saufen. Die Ruhe und die Natur heilen es dann von ſelbſt.

Vom

Vom
Käß, Butter, Schmalz
und Oel.

Diß ſind ſehr nothwendige Stüke in der Oekonomie. Zuerſt wollen wir alſo vom Käß reden. Es gibt unzählige Gattungen Käſe. Ein jedes Land, eine jede Provinz oder Gegend hat ſeine beſondere. Sie ſind mehr oder weniger ſchmakhaft, nachdem die Milch, woraus ſie gemacht werden, mehr oder minder gut beſchaffen iſt. Man macht ſie aus Kühmilch, Schafmilch und Ziegenmilch. Entweder pur oder untereinander vermiſcht. In Anſehung der Oerter und Länder, wo ſie gemacht werden, ſind bei uns die bekannteſte **Parmeſan- Holländer - Edamer - Emder- Limpurger- Münſter- und Schweizerkäſe.** Einige ſind alt oder neu, andere ſchimmlicht, faul, madigt oder wurmicht. Es wird daher nicht ohne Nuzen ſeyn, wenn wir hier kürzlich anzeigen, welche unter ſo vielen auszuleſen, und als die beſte und geſündeſte zu wählen ſind.

Ein guter Käß ſoll folgende Eigenſchaften haben: Er ſoll nicht zähe ſondern mild, nicht troken ſondern fett, nicht allzulöcherigt doch aber loker, weder zu jung noch zu alt, nicht zu ſauer oder zu geſalzen, ſondern ſchmakhaft, nicht wurmicht oder ſtinkend, ſondern ſauber und fein ſeyn. Den Schafkäß zieht man als den leicht verdaulichſten den Geis-

und Kuhkäſen vor, wiewohl die leztere beſſer ſättigen. Der Landart nach behält der Parmeſankäß unter allen den Vorzug, dem die Holländiſche beſonders die Edamer, dann die Embder und Schweizerkäſe folgen. Die Kräuterkäſe genießt man ſelten allein, ſondern ſchabt ſie meiſtens auf Butterbrod oder auch andere Käſe, um ſie dadurch herb zu machen. Die alte Käſe, die aber nicht faul und ſtinkend ſeyn dürfen, taugen beſſer, um allerlei Speiſen davon zu bereiten, als ſie ſo blos weg zu eſſen. Daß faule und madige Käſe geſund ſind, wird kein kluger Menſch zu bereden ſeyn, ſondern ſich derſelben enthalten.

Um den **Schafkäß mild und herb zu machen**, nimmt man einen ſolchen friſchen Käß, ſchneidet oben ein Loch hinein, und gießt von Brantewein oder auch nur gewöhnlichem guten Wein ſo viel hinein, als beliebt, und bis man etwa glaubt, daß der Käß genug davon angezogen habe. Nun läßt man ihn ſo lang ſtehen, bis er mild und weich wird, dann iſt er am beſten zum Eſſen. Steht dieſer Käß aber etwas länger, ſo wird er durch und durch madigt.

Es giebt vile Leute, die den ſogenannten **Schmierkäß** auſſerordentlich gern eſſen. Wir wollen daher hier kürzlich zeigen, wie er am beſten zu machen iſt. Man mag nun Schaf-Küh-oder ſehr alten Holländiſchen trokenen Käß dazu nehmen, ſo bricht man entweder den Käß in kleine Stüke, oder reibt ihn klein,

thut

thut in einen Hafen einen ziemlichen Theil friſchen Milch-Rahm (Rohn) und friſchen Butter darunter, dann auch gröblicht gemahlenen Ingwer nebſt einer Muſcatnus nach Verhältniß des Käſes, miſcht alles wohl durcheinander, verwahrt und ſtellt es an einen kalten Ort, bis es ſich zuſammen abgefreſſen hat. Dann und wann ſieht man nach, rührt es wieder untereinander, und genießt den Käß, wenn er reif iſt, durch Aufſtreichung aufs Brod oder ſonſt nach Belieben.

Die beſte Hauptprobe aller Käſe iſt, wenn man von demjenigen Käß, von welchem man gerne wiſſen möchte, ob er lange im Magen liege, mithin unverdaulich und ungeſund ſeye oder nicht, ungefähr nur einen halben Vierling (4 Loth) auf dem Riebeiſen klein reibt, und gleich als wenn man eine Käßſuppe machen wollte, mit einer halben Maas Fleiſchbrühe ſo lange als ein hartes Ey aufſieden läßt, und alsdann vermittelſt eines Seihers durchtreibt. Lößt ſich nun der Käß in der Fleiſchbrüh ſo auf, daß wenig davon in dem Seiher zurückbleibt, ſo iſt es ein Kennzeichen, daß der Käß mild, leicht verdaulich und nährend iſt. Bleibt aber ein ziemliches zähes und hartes Stück in dem Seiher unaufgelößt zurück, ſo ſchließt man mit Grund daraus, daß der Käß in dem Magen ebenfalls hart und unverdaulich liegen bleibt.

Die Käſe werden am vortheilhafteſten eingekauft, wenn ſie noch neu ſind, und

am meiſten verführt werden, denn um diſe Zeit ſind ſie am beſten, auch am wohlfeilſten, nachher aber bekommt man ſelten Käſe, die nicht faul, ſchimmlicht, oder wenigſtens anbrüchig ſind.

Zur Aufbewahrung der Käſe iſt kein gar zu feuchter Ort erforderlich, denn ſonſt werden ſie faul, aber auch kein allzutrokener, wo ſie nicht dürr, ſpröd und troken werden ſollen, daher verwahrt man ſie am beſten in den Kellern. Sind ſie aber bereits angeſchnitten, ſo bindet man ſie am füglichſten in Papier ein, oder aber, wenn ſie etwas ſpröd und troken werden, bedeckt man den Anſchnit mit weiſſen Krautblättern, oder ſchlägt (wickelt) den Käß in ein feuchtes Tuch ein, wodurch er dann wieder feucht und lind wird.

Die Würmer oder Maden ſezen dem Käß gewaltig zu. Sie entſtehen von den hingelegten Eyern der Mücken. Das beſte Vorbauungsmittel alſo iſt, daß man keine Müken dazu kommen läßt, einige legen auch zu gleichem Ende Johanniskraut, Wermuth oder Aaronblätter und Birkenlaub auf die Käſe. Sind aber wirklich ſchon Würmer vorhanden, ſo mache man ſie ohne Nachtheil des Käſes ſo gut möglich weg, und gieſſe in ihre Gänge ein klein wenig Eſſig, Pfeffer und Salz wohl vermiſcht, welches ſie tödtet und verhindert, daß ſie ihn nicht weiter ausfreſſen. Iſt aber der Käß dik, und die Würmer ſind ſchon tief

ein=

eingedrungen, ſo kan auch diſes Mittel nicht viel mehr nüzen.

Man darf nicht vile Käſe auf einander legen, damit ſie nicht ſo bald weich werden, und einer den andern anfault. Um diß zu verhüten, iſt es am beſten, wenn man die Käſe auf Haberſtroh in den Keller legt, ſo, daß keiner den andern berührt, und dabei öfters anwendet.

Die beſten Käſe werden im Frühling und im September gemacht. Im Mai und Junius, wo das Vieh vile gute Kräuter und zartes Gras bekommt, iſt die Milch und daher auch der Butter am beſten, ob man gleich den leztern das ganze Jahr durch friſch bekommen kan.

Der Butter an und für ſich wird durch das Aufheben in kurzer Zeit ſauer und bitter, er bekommt einen widrigen Geſchmack, den man ältelen heißt, und endlich verdirbt er. Um ihn alſo dauerhaft zu machen, und lange aufbehalten zu können, mus er entweder eingeſalzen oder ausgelaſſen, das iſt zu Schmalz gemacht werden.

Auſſer diſem gibt es noch ein bisher ziemlich unbekanntes Mittel, ihn von ſeinen Unreinigkeiten zu befreien und dadurch für ein ganzes Jahr dauerhaft zu machen, ohne dabei weder zum Einſalzen noch Auslaſſen ſeine Zuflucht nehmen zu müſſen. Wir werden hier die beſte Verfahrungsmethode von jedem Mittel anzeigen, damit man dasjenige wählen

 kan,

kan, das dem Gebrauch und den Bedürfniſſen in der Haushaltung angemeſſen iſt. Zuerſt alſo vom Einſalzen. Hierzu mus recht guter und friſcher Butter genommen werden. Das, was man einzuſalzen Luſt hat, ſchabt man zuvörderſt mit einem Meſſer ab, thut es dann in ein ſauberes hölzernes Geſchirr, ſchüttet ſo viel friſches Waſſer daran, bis es darüber hinaus geht, ſchaft dann den Butter mit einem ſtarken Kochlöffel, oder wenn es viel iſt, mit rein gewaſchenen Händen rechtſchaffen durcheinander, gieſt dazwiſchen das Waſſer ab, und wieder drei- bis viermal friſches daran, bis das Waſſer endlich ganz hell ohne einige Farbe von Buttermilch davon ablauft. Alsdann nimmt man auf jedes Pfund Butter 2 Loth zuvor mit einem Wällholz fein gemachtes Salz, ſtreut es auf dem Butter herum, arbeitet ihn darauf wieder gleich einem Taig tüchtig untereinander, und drukt nun den Butter mit der Hand nach und nach feſt in ein oder mehrere zuvor mit Eſſig ſauber ausgeſpülte ſteinerne Häfen, bis ſie ſo weit voll ſind, daß eines Daumenbreit vom Hafen leer bleibt. Nun wird der Butter mit einem Kochlöffelſtiel fünf- bis ſechsmal bis auf den Boden durchgeſtochen, und oben auf jeden Hafen eine ſtarke Handvoll Salz geſtreut, welches in 2 bis 3 Tagen in Salzwaſſer übergeht. Wäre der Keller, wo der ſo eingeſalzene Butter gröſtentheils aufbewahrt wird, zu troken, ſo darf das Salz

oben

oben in dem Hafen mit Waſſer angefeuchtet werden. Auf diſe Art erhält ſich der Butter ein ganzes Jahr. Wird ein Hafen angebrochen, ſo mus das oberſte ungefähr 2 Finger breit abgehoben, und hernach mit anderem Butter zu Schmalz ausgelaſſen werden, dann muß aber auch der Butter durchaus recht gut ſchmeken.

Das Schmalz (Kochbutter) iſt nichts anders als ein durch das Schmelzen gereinigter Butter, und wird am beſten und nüzlichſten auf folgende Art zubereitet: Man thut den beſtimmten Butter in einen oder mehrere ſtarke unbeſchädigte Häfen, welche damit bis oben angefüllt werden, und läßt ihn bei einem gelinden Feuer unter öfterem Umdrehen des Hafens langſam zerflieſſen. Sobald diß geſchehen, und kein ganzes Stüklein Butter mehr zu ſehen iſt, rükt man den Hafen ganz langſam weg, damit die Buttermilch, die ſich zu Boden ſezt, nicht wieder in die Höhe ſteigt, und läßt ihn hier einige Stunden ſtehen. Wann der Butter ganz geſtanden iſt, ſtellt man ihn 1 oder 2 Tage an einen kühlen Ort. Nach Verfluß dieſer Zeit ſticht man den zerlaſſenen Butter heraus, und thut ihn in einen wohlverzinnten Keſſel oder Pfanne. Je tiefer man aber im Herausſtechen hinunter kommt, deſto behutſamer mus man damit umgehen, weil man auf die ſich unten zuſammengeſezte Buttermilch kommt, daß in diſe nicht zu viel Butter fällt, geſchieht diß aber

doch, ſo wird die Buttermilch mit einem Meſſer weggeſchabt, und nun läßt man den Butter wie gewöhnlich bei gelinder Hize aus, der dabei ſelten oder doch nur wenig ſteigt, und viel bälder fertig iſt, als auf die ſonſt gebräuchliche Art. Man hat dabei weder Anbrennen noch ſonſt Feuersgefahr zu befürchten, braucht auch weniger Holz, und kan mehr auf einmal auslaſſen, da man durch die ſchon zuvor abgeſonderte Buttermilch mehr Plaz im Keſſel gewinnt, und derſelbe, da es faſt gar nicht ſteigt, um ſo beſſer gefüllt werden kan. Die Buttermilch thut man in einen ſaubern Stollhafen (Kachel) ſezt ſolchen auf etwas glühende Kohlen in einer Aſchenſchüſſel, und läßt ſie unter öfterm Umrühren, damit ſie nicht anbrennen kan, auskochen. Wann ſich oben darauf etwas Fett gezogen hat, ſo ſchöpft man es in ein Geſchirr, und wann alles Fette aus der Buttermilch gekocht iſt, läßt man das geſammelte zu Schmalz einkochen.

Jedermann weißt, daß je beſſer der Butter iſt, je vortheilhafter und mit weniger Abgang man ihn zu Schmalz auslaſſen kan, man wähle daher in den Sommermonaten vom Mai bis September von dem friſcheſten goldgelben Butter, und ſehe dabei lieber 1 oder 2 Kreuzer bei'm Pfund nicht an, die durch die Ausgiebigkeit eines ſolchen guten Butters an Schmalz reichlich wieder hereinkommen.

Das dritte Mittel, den Butter lang zu erhalten, ohne weder das Einſalzen noch Auſie-

ſieden dabei nöthig zu haben, wird blos durch Abſonderung von ſeinen Unreinigkeiten erreicht. Man geht dabei auf folgende Art zu Werk: Zu einer Jahrzeit, wo der Butter gut iſt, nimmt man denſelben friſch, und waſcht ihn wie bei'm Einſalzen ſo lang, bis das Waſſer ganz hell davon ablauft. Diſen gewaſchenen Butter nun thut man in einen ſteinernen oder wenigſtens gut glaſirten und gebrannten Hafen, doch ſo, daß das Gefäß oben in etwas leer bleibt. Man ſtellt diſen Hafen mit Butter in ein anderes groſſes weites Gefäß (etwa einen Keſſel) mit Waſſer, und zwar ſo, daß das Waſſer höher als der Butter ſteht, diſes iſt die Urſache, warum der Hafen etwas leer bleiben muß, denn wegen dem Ueberlaufen hat man keine Gefahr wie bei'm Ausſieden zu befürchten. Nun mache man auf das allerlangſamſte das Waſſer laulicht und auf das höchſte Milchwarm, in diſer Wärme unterhalte man es durch Herausnehmung eines Theils kalten und Zugieſſung etwas warmen Waſſers, bis ſich ſo der Butter allmählig (langſam) aufgelößt, das ſchwere und feuchte Weſen deſſelben aber ſich untenhin geſezt hat, und man durch den hellen Butter, wie durch einen klaren alten Wein ſehen kan. Nun hebt man das Gefäß aus dem Waſſer, ſtellt es an einen kühlen Ort, klopft öfters und ſo lang an das Gefäß, bis der Butter bald geſtehen will. Alsdann gießt man das obere ganz helle, z. E. ein Drittel, die Hälfte oder drei Viertel nach

Verhältnis der Güte des Butters, ab, und verwahrt es in bequemen Gefäſſen zum Gebrauch. Das übrige unlautere kan man wie anderes Schmalz ausſieden, daß alſo bei diſer Arbeit nichts zu Grunde geht.

Es werden gegen 6 Stunden Zeit zu Verrichtung dieſer Arbeit erfordert. Man kan es nicht genug einſchärfen, daß das Waſſer nicht warm ſondern nur lau ſeyn ſoll, denn hierauf beruht die Erhaltung der Annehmlichkeit des Butters; je nachdem das Waſſer wärmer gemacht wird, je nachdem kommt auch der gereinigte Butter im Geſchmack dem Schmalz näher. Wenn recht friſcher ſchmakhafter Butter dazu genommen worden, iſt er äuſſerſt angenehm, fett und leichtflüſſig. Uebrigens iſt es ſehr begreiflich, daß man bei'm Kochen ſehr wenig von dergleichen gereinigtem Butter nöthig habe, im Verhältnis mit dem, was man ſonſt von gewöhnlichem Butter zu einer Speiſe braucht. Rührt man diſen gereinigten Butter mit ſüſſer Milch, gibt ihm eine beliebige Form, und läßt ihn in der Kühle erhärten, ſo kan er dadurch dem friſchen Butter ſehr gleich gemacht werden.

Wir wollen hier auch noch anführen, wie man mit wenigen Koſten Butter gleich dem Holländiſchen verfertigen kan. Man nimmt 1 Pfund etwas alten holländiſchen Käß, ſäubert ihn von allen Unreinigkeiten, bricht ihn in kleine Stüke oder reibt ihn auf einem Riebeiſen, und rührt ihn unter ſo viel Milchrahm, als man etwa zu 8 Pfund Butter dem An-

ſchein

ſchein nach nöthig haben möchte. Wenn der Käß zuerſt mit ein wenig Rahm verrührt iſt, ſo daß er keine Knollen mehr hat, miſcht man vollends allen übrigen Rahm darunter, und rührt ihn wie gewöhnlich aus. Behandelt man hierauf den ausgerührten Butter auf die kurz zuvor angegebene Art mit lauem Waſſer, ſo wird man einen Butter erhalten, der ſo ſchön gelb, ſo fett und ſo ſchmakhaft iſt, als der beſte wirkliche holländiſche Butter.

Vom Oel.

Wir reden hier blos vom Baumöl, und von ſolchem, das ſtatt deſſelben zu Speiſen gebraucht werden kan, vom Brennöl haben wir ſchon das nöthige bei den Lampen geſagt. Das Baumöl wird zu uns in groſſer Menge aus Frankreich, vorzüglich aber aus Italien, theils in Legeln theils in Fäſſern, gebracht. Jenes in Legeln wird vor beſſer gehalten, als das andere, und kommt gewöhnlich um Weihnachten oder doch bald nach dem Neuenjahr an. Wer daher gutes Baumöl einkaufen will, thut ſehr wohl, wenn er ſich im Jenner mit ſoviel verſieht, daß er das Jahr über damit auskommen kan, denn um diſe Zeit iſt das Baumöl geſtanden, und wird am bequemſten verführt. Wenn es vergangen iſt, gleicht es in der Helle und Klarheit einem friſch ausgepreßten Mandelöl, das andere vergeht bei warmem Wetter leicht, und wird durch das Fahren ſtark untereinander gerüttelt, daher es auch wohl nicht

an-

anderſt als trüb und unrein ſeyn kan. Bekantlich kommt das beſte Baumöl aus der Provence in Frankreich, je weiſer es an der Farbe iſt, deſto beſſer iſt es. Das gewöhnliche Baumöl iſt entweder grünlicht oder gelb, einige loben diſes, andere jenes, an der Farbe iſt aber wenig gelegen, ſondern es liegt alles am Geſchmack und Geruch. Gutes Baumöl ſoll gar keinen Geruch haben. Wer Baumöl kauft, ſollte es billig vorher koſten, je ſüſſer und angenehmer der Geſchmack iſt, für deſto beſſer und ächter iſt es zu halten. Iſt es aber herb am Geſchmack, von Farbe braun und trüb, und hat dabei noch einen widrigen Geruch, ſo iſt es tauglicher, um Spinnräder damit einzuſchmieren als den Salat damit anzumachen und zu verderben. Hätte man ja ein ſchlechtes trübes Baumöl, und wollte es brauchbar machen, ſo probire man folgendes Mittel: Man laſſe das Baumöl am Feuer ziemlich warm werden, werfe dann ein Stüklein Brod oder auch nur etwas rohen Taig hinein, und laſſe es nicht ganz eine Viertelſtunde darinn, ſo wird das Brod die ſtärkſte Unreinigkeit an ſich ziehen.

Wenn man zu 4 Theilen Magſamen den 5ten Theil klein verſchnittene Borsdorfer Aepfel mengt, und es dann mit einander kalt ſchlagen läßt, ſo gibt es ein Oel von ſehr angenehmem Geſchmack, welches man zu Speiſen ſowohl als das beſte Provencer Baumöl gebrauchen kan. Uebrigens iſt alles kalt geſchlagene Magſamenöl für Baumöl zu gebrauchen, wenn es

etliche Wochen geſtanden und hell geworden iſt. Hanfſamen eben ſo kalt geſchlagen, gibt ein eben ſo brauchbares Oel, wenn es eine Zeitlang gelegen hat. Von Traubenkernen kan man nach den erſt vor einigen Jahren gemachten Verſuchen ebenfalls ein ſehr gutes Oel ſchlagen, das dem Baumöl wenig oder gar nichts in Rückſicht auf Güte nachgibt. Manche andere Kerne, wenn man ſie häufig genug hätte, und ohne vile Mühe ſammeln könnte, wären eben ſo vortheilhaft zu benuzen.

Die Verwahrung des Oels geſchieht am ſicherſten in Kellern oder kühlen Speiſegewölbern. Es wird von einigen in Flaſchen von verzinntem Blech aufbehalten, welches aber nicht ſehr rathſam iſt, weil das Baumöl nicht nur gerne einen widrigen Geſchmack davon annimmt, ſondern diſe Flaſchen auch gern roſten, da dann der Genuß eines ſolchen Baumöls eben ſo ekelhaft als ungeſund iſt. Beſſer iſt, wenn man das Baumöl in Gläſern oder Bouteillen verwahrt, und dieſelbe gut zupfropft, und die Oefnung noch überdiß mit Blaſen und Pappier verbindet, vorzüglich taugen aber hierzu zinnerne Gefäſſe und beſonders dazu verfertigte Oelſtänder, weil das Zinn dem Oel nicht nur keinen widrigen Geſchmack mittheilt, ſondern auch vollkommen gut und ſchmackhaft erhält, dergleichen Ständer auch mit genau paſſenden Dekeln verſehen, und daher in jeder Rückſicht aufs beſte verwahrt ſind.

Vom

Vom Eſſig.

Ein ſehr nöthiges Bedürfnis in der Haushaltung iſt der Eſſig. Er wird nicht nur zur Bereitung viler Speiſen gebraucht, ſondern dient auch vile friſche Früchte, die ſonſt verderben würden, zu erhalten. Guter Eſſig in den Speiſen und bei'm Salat iſt eines der einfachſten und beſten Mittel zur Erfriſchung unſeres Bluts und Erhaltung der Geſundheit. Unſere gewöhnlichſten Eſſige werden von Wein, Bier, Obſt und Frucht gemacht. Sehr vile Perſonen wiſſen noch nicht mit der Anſezung des Eſſigs gehörig umzugehen, vorzüglich haben ſie keine Kenntniſſe von den ſogenannten Eſſigmüttern, aus welchen Perſonen, denen ſie bekannt ſind, zum Theil ein groſſes Geheimnis machen, es wird daher nicht am unrechten Ort ſeyn, wenn wir zuvörderſt von derſelben einige Nachricht geben.

Zu Gährungsmitteln taugen alle ſaure Dinge, vorzüglich aber ſolche, in welchen die ſaure Gährung gehemmt worden iſt. Es dient dazu geſäuertes Brod oder Sauertaig, oder noch beſſer friſch gebackenes, ſtark geſäuertes, oft mit ſtarkem Eſſig wiederholt beneztes Brod, das man nach jedem Anfeuchten oder Beſprengen wieder hat troken werden laſſen. Hievon wirft man etwas in jedes Gefäß, worinn die Flüſſigkeit, wovon der Eſſig bereitet werden ſoll, enthalten iſt. Ferner kan man in einigen Schoppen

pen von der Flüſſigkeit ein Pfund geſtoſſenen Weinſtein kochen, und davon etwas in jedes Fäßchen oder anderes Gefäß, worinn der Eſſig angeſezt wird, gieſſen. Auch dienen zur Beförderung der Eſſiggährung die Stile von groſſen Roſinen, (Zubeben) verdorbene Roſinen ſelbſt, wenn man davon 2 Theile mit 1 Theil gutem Sauertaig zuſammen miſcht, und ſolche mit gutem ſcharfem Eſſig anfeuchtet. Ingleichem ſind auch Pfeffer, Senf, Meerrettig ꝛc. vortrefliche Gährungsmittel.

Kein Gefäß, worinn der Eſſig gähren ſoll, darf man weder ganz voll füllen, noch ganz feſt verſtopfen, als wodurch die Gährung verhindert wird, ſobald hingegen der Eſſig fertig iſt, mus er in vollen Gefäſſen, die aber durchaus nicht verpicht ſeyn dürfen, abgezogen und feſt zugemacht aufbehalten werden.

Es würde für diſes Buch zu weitläuftig und auch von keinem beſonderen Nuzen ſeyn, wenn wir hier die nähere Verfertigung des Wein- Bier- Frucht- und Obſteſſigs beſchreiben wollten, jedermann weis diß ſchon ſelbſt, und im Nothfall kan man ſich ſehr leicht Raths erholen. Doch wollen wir noch etwas weniges vom Weineſſig ſagen, weil er nicht nur der vorzüglichſte iſt, ſondern auch bei uns am häufigſten gemacht wird. Es iſt nicht nöthig, daß immer gute Weinſorten dazu angewandt werden, ſondern man kan auch jeden Wein, der nicht viel taugt, oder zu nichts anders gebraucht werden kan, dazu benuzen. In Abſicht der Bereitungs-

art des Weineſſigs iſt nichts weiter nöthig, als daß man den dazu beſtimmten Wein mit einem von den beſtimmten Gährungsmitteln vermiſcht, unverpichte hölzerne Gefäſſe, Krüge oder Glaskolben bis zu 3 Viertheilen damit anfüllt, und in die Wärme zur Gährung hinſtellt. Die ganze Gährung kan 4 und mehr Wochen dauern, nachdem die Veränderungen der Luft und andere Zufälle ſie hindern oder befördern. Sobald man keine Bewegung der Flüſſigkeit mehr wahrnimmt, kan man verſichert ſeyn, daß der Eſſig ſeine Vollkommenheit habe. Um ſich davon zu überzeugen, nimmt man eine kleine Probe heraus, und ſezt davon etwas in einem verſtopften Gläschen in die Wärme; zeigt ſich kein Schleim mehr darinn, ſo iſt der Eſſig gut, und mus von ſeiner Hefen in reinere Gefäſſe klar abgezogen, und diſe, wohl zugeſpündet oder vermacht, an kühlen Orten aufbewahrt werden. Ein guter Eſſig ſoll zwar einen ſauren aber doch erträglich ſauern Geſchmack haben, er mus vollkommen hell ſeyn, und noch etwas von dem angenehmen Wohlgeruch des Weins, woraus er bereitet iſt, zurückbehalten. Das Daſeyn der kleinen Eſſigfliegen am Spünde des Eſſigfaſſes iſt ein vorzügliches Kennzeichen eines guten Eſſigs.

Will man gewürzhaften oder Kräutereſſig anſezen, ſo kan man das Umſchlagen derſelben verhindern, wenn man auf jede Maas Eſſig ein Loth Weinbrantewein zuſezt.

Die

Die meiſte Geheimniſſe der Eſſigbrauerei ſind ſchändlich und ſchädlich, worunter beſonders das Mittel zu rechnen iſt, das manche zum ſchnellen Eſſigmachen gebrauchen, daß ſie dem Wein Koth zuſezen, und dann ohne Bedenken ſtatt Eſſig eine ſaure und ſchädliche Miſtlache verkaufen.

Verfäultes Obſt, Aepfel und Birnen, gibt einen guten und ſogar noch vorzüglichern Eſſig als friſches geſündes gekeltertes Obſt, überdiß in gröſſerer Menge und in kürzerer Zeit. Man kan ſich ein Fäßchen, das nicht rinnt, hälten, und daſſelbe an einen temperirten Ort etwa in den Keller ſtellen, denn fröre daſſelbe im Winter zuſammen, ſo würde es der Maſſe zum Eſſig äuſſerſt nachtheilig ſeyn. Man kan auch alle Schalen und übrigen Abgang von Obſt darein werfen, und es im Frühjahr, oder wann man will, zu Eſſig für den Hausgebrauch machen. Diß geſchieht auf folgende Art: Man ſchüttet das faule Obſt, Aepfel und Birnen, untereinander auf die Trötte (Preſſe), verdrückt mit der Hand, was noch ganz iſt, und keltert es ab. Es lauft hell herunter, und der Geſchmack des faulen Obſts iſt ſüß. Diſen Moſt läßt man 2 oder 3 Tage in einem aufgeſchlagenen Faß ſtehen, da ſich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgeloffen iſt, oben hinſezt, diſes nimmt man weg, ſchüttet den Moſt in ein Eſſigfaß, und legt daſſelbe in eine temperirte oder warme Stube. Nach 4 bis 5 Wochen wird man einen brauchbaren guten Eſſig, der bereits eine Fingerdike Mutter gezogen hat, weiter hin

aber einen ſolchen Eſſig finden, der die ſtärkſte Säure, den angenehmſten Eſſiggeſchmack ohne das mindeſte fauligte, und eine viel ſchönere dunklere Farbe hat als derjenige Eſſig, der vor Jahr und Tag aus friſch gekeltertem Moſt mit mehr Umſtänden und Mühe bereitet worden iſt. Ein Faß faules Obſt gibt gerade noch ſo viel reinen Moſt zu Eſſig als ſonſt friſches Obſt, wozu noch kommt, daß der Eſſig von diſem mehr als noch einmal ſoviel zehrt, bis er ſauer wird, als jener von faulem Obſt, weil lezterer in viel kürzerer Zeit ſeine Eſſigſäure erlangt. Das in der Trotte zurückgebliebene ausgepreßte faule Obſt braucht man nicht als unbrauchbar wegzuwerfen, man kan es mit untermiſchter angebrühter Kleien den Schweinen geben. — Wie nüzlich kan nicht auf diſe Art etwas ganz unbrauchbar geſchienenes angewandt werden.

Aus Wein- und Obſttröſtern kan man ebenfalls einen ziemlich guten Eſſig ziehen, wenn man ſie gleich nach dem Auspreſſen in ein Faß thut, Waſſer daran ſchüttet, das Faß mehrere Wochen an einem warmen Plaz ſtehen läßt, und alsdann den Eſſig abzapft.

Eſſig zu machen, den man bey ſich tragen kan.

Man legt Weinſtein (keinen präparirten) 9 oder 10 Tage in einen guten Eſſig, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn an der Sonne troknen, und wann er vollkommen dürr iſt, wird er wieder eben ſo lang als zuvor in ſtarken Eſſig gelegt,

legt, dann getroknet, und ganz fein zu Mehl geſtoſſen. Thut man ein wenig von diſem Pulver in ein Glas voll Wein, ſo hat man gleich einen guten Eſſig.

An einigen Maas Eſſig mehrere Jahre in einer Haushaltung genug zu haben.

Man hat hiezu ein 10 bis 12 måſſiges Fåßchen nöthig, in einer groſſen Haushaltung aber, wo man viel Eſſig braucht, mus man nach Verhåltnis ein gröſſeres nehmen. Diſes Fåßchen nun fůllt man mit dem beſten und ſtårkſten Eſſig, ſezt es im Sommer an die Sonne, im Winter aber an einen warmen Ofen oder nur in ein warmes Zimmer. Wenn man dann Eſſig nöthig hat, låßt man aus diſem Fåßchen 1 oder 2 Maas heraus, und fůllt ſtatt deſſen wieder eben ſo viel warmes Waſſer, als man Eſſig heraus genommen hat, darein. Wann der herausgenommene Eſſig verbraucht iſt, wird auch das zugefůllte Waſſer wieder in Eſſig verwandelt ſeyn. Gleichergeſtalt verfåhrt man immer, daß man nemlich das Herausgenommene wieder mit eben ſo viel warmem Waſſer in dem Fåßchen erſezt. Auf diſe ſo nůzliche und leichte Art kan man vile Jahre in einer Haushaltung einen guten Eſſig haben und erhalten.

Johannisbeereſſig.

Schöne wohlzeitige Johannisbeere nebſt den Kåmmen, wie ſie vom Stock kommen, thut

man in einen gewöhnlichen Eſſigkolben, gießt ſoviel guten Weineſſig darüber, daß der Eſſig einige Fingerbreit darüber geht, ſtellt dann den Kolben an die Sonne oder zu einer mäſſigen Wärme, und läßt ihn, allenfalls nur mit einem Zwiebel oder ſonſt etwas ganz leicht bedekt, ſtehen, bis die erſte Gährung vorüber iſt, füllt ihn dann nach und nach mit Wein auf, der in kurzem der vortheilhafteſte Eſſig ſeyn wird, den man abgieſſen, und in Krügen oder Bouteillen im Keller aufbewahren kan. Der Kolben wird immer wieder mit friſchem Wein aufgefüllt, weil die darinn befindliche Johannisbeere ein fortdaurendes Mittel ſind, das ganze Jahr einen Eſſig von vorzüglicher Güte zu erzeugen, der, wenn er einige Zeit in Bouteillen oder Krügen im Keller gelegen iſt, glänzend hell und ſo vortreflich als Rheinweineſſig ſeyn wird. Ueberhaupt muß man's ſich zur Regel machen, aus dem Kolben, worinn der Eſſig erzeugt wird, nicht alle Tage heraus zu ſchütten und durch diſe häufige Beunruhigung die Gährung zu ſtören, ſondern man darf nur von Zeit zu Zeit davon in ein beſonderes Gebrauchgefäß füllen, ſo wird der Anſaz immerfort gut bleiben, beſonders, wenn jederzeit ſogleich wieder friſcher Wein das heraus gefüllte erſezt, und mithin der Kolb immer meiſt voll bleibt.

Pomeranzen-Eſſig.

Man nimmt ziemlich viel halb aufgegangene Pomeranzenblüte, bricht die grüne Stile auf

das

das genaueſte davon, doch ſo, daß die Blumen ganz bleiben, thut ſie in einen Glaskolben, gießt den ſchärfſten Weineſſig daran, verbindet den Kolben wohl, und läßt ihn 14 Tage in der Sonne deſtilliren.

Zitronen-Eſſig.

Von einigen Zitronen thut man die weiſſe und gelbe Schale ſauber weg, und die Kerne heraus, legt das Mark in ein Glas, gießt vom beſten Weineſſig daran, und läßts in der Sonne deſtilliren. Man kan ihn gebrauchen, wozu man will.

Himbeer-Eſſig.

Zu 1 Maas Weineſſig thut man 2 Hände voll wohl verleſene recht zeitige Himbeere, läßt es miteinander an der Sonne wenigſtens 8 Tage deſtilliren, gießt dann das helle davon ab, und verwahrt den Eſſig an einem Ort von gemäſſigter Wärme zum Gebrauch. Das Glas kan wieder mit friſchem Eſſig oder Wein gefüllt werden.

Schnallen-Eſſig.

Zu einer halben Maas Weineſſig nimmt man eine Handvoll Schnallenblätter, von welchen aber zuvor das Schwarze ſorgfältig weggeſchnitten werden mus. Diß ſtellt man geraume Zeit an die Sonne, und ſeiht es hernach durch ein Fliespappier. Diſer Eſſig wird auſſerordentlich ſcharf.

Roſen-Eſſig.

Zwei ſtarke Hände voll wohl verleſene Blätter von den gewöhnlichen rothen Roſen, einige Pfefferkerne und ganze Gewürznelken, etliche Stänglein Zimmet und etwas ganze Muſcatblüte thut man zuſammen in ein Glas, gießt 1 Maas guten Weineſſig darüber, ſezt es an die Sonne, und läßt es etliche Tage ſtehen. Auf diſe Weiſe wird er recht. Wenn das Gewürz nicht anſtändig iſt, kan man ihn auch ohne Gewürz machen.

Nelken-Eſſig.

Von den rothbraunen Nelken oder Grasblumen nimmt man eine gute ſtarke Handvoll wohl geſäuberte Blätter, und entweder das Gewürz, welches zu dem Roſeneſſig kommt, dazu, oder läßt es gar weg. Alles thut man in ein weites Glas, gießt vom beſten Weineſſig darüber, und läßt ihn einige Tage an der Sonne deſtilliren. Bei allen diſen Eſſigen mus aber das Glas zuweilen umgedreht werden. Diſer Eſſig iſt auch ſehr annehmlich, beſonders wenn man halb Roſen- und halb Nelkeneſſig untereinander miſcht, und kan ſowohl zum Aufſtellen als zu Brühen gebraucht werden.

Lavendel-Eſſig.

Zu einer halben Maas guten Weineſſig nimmt man eine gute Handvoll Lavendelblumen, thut ſie zuſammen in ein Glas, vermacht es wohl,

wohl, und ſtellt es 14 Tage an die Sonne. Hierauf läßt man den Eſſig durch ein Fliespapier laufen, ſchüttet ihn wieder in das Glas, und wirft 4 bis 5 Gewürznelken darein. Neben andern Sachen taugt er beſonders zu dem Bohnenſalat.

Verfertigung der Chocolade.

Man nimmt Cacao, ſoviel beliebig iſt, reibt denſelben auf einem Stein recht fein zu Pulver, und thut ſo viel geſtoſſenen und durchgeſiebten Speiszuker dazu, als der genommene Cacao wiegt. Wann der Zuker mit dem Cacao wohl vermiſcht iſt, kommt das feine Pulver von den Vanillenſchotten und Zimmetrinden darunter, worauf alles noch einmal unter den Stein gebracht und recht untereinander gearbeitet wird, und endlich thut man das Pulver in eiſerne überzinnte Formen, worinnen es hart wird. Wird die Chocolade ohne Vanille gemacht, ſo nimmt man auf 1 Quint Cacao 2 Quint Zimmet, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man nach Belieben eine, zwei, drei und mehr Schotten, allein die Chocolademacher geben ihr gewöhnlich durch Vermiſchung von Pfeffer, Ingwer u. ſ. w. das Anſehen, als ob recht viel Vanille darinn wäre.

Die beſte Chocolade zu machen.

Man nimmt, um das Verhältnis der Ingredienzien zu einander zu geben, 3 Vierling feine

ne gereinigte Cacaobohnen, eben ſo viel feinen Kanarienzuker, 2 Stangen Vanille, 2 Loth Gewürznelken, eben ſo viel Kardemumen, 3 Loth Zimmet, 1 Loth Macisblumen, und 30 Tropfen de Cedro. Diß wird alſo zubereitet: Die Cacaobohnen werden auf eben die Art wie der Kaffee, jedoch nicht braun, ſondern nur ſo lang, bis ſie ihre Schale fallen laſſen, geröſtet, hernach mahlt man ſie auf einer Kaffeemühle, thut das gemahlene in einen eiſernen Mörſer, ſtellt denſelben auf einen Dreifuß oder 3 zuſammengeſezte Steine, damit man Kohlen darunter thun kan, läßt den Cacao darinnen warm werden, wobei man ihn immer mit einem Löffel wohl umrühren mus, und fängt dann an zu ſtoſſen, bis der Cacao zu einem Taig wird. Nun ſchneidet man die Vanille ganz klein und ſtoßt den Zuker, oder reibt ihn zart auf einem Riebeiſen, mengt dann die Vanille unter den Zuker, ſtoßt das andere Gewürz ganz fein wie Staub, vermiſcht daſſelbe mit dem Zuker und der Vanille, und reibt alles wohl durcheinander. Hernach thut man die Hälfte in den Mörſer wo die Cacaobohnen ſind, und ſezt es eine Stunde lang auf glühende Kohlen, bis es ölicht wird, dann wird die andere Hälfte der Species auch in den Mörſer zuſammen genommen, und noch eine halbe Stunde geſtoſſen, bis es wie ein Taig iſt. Nun nimmt man die blecherne Formen zur Hand, und wiegt von dem Taig ſo ſchwer als man will, 4 oder 8 Loth hinein, die Formen müſſen aber zuvor ein wenig warm ge-

macht werden. Hierauf klopft man mit dem Blech, ſo wird der Taig flieſſen, diſen läßt man kalt werden, und nun iſt er fertig. Diſe Art die Chocolade zu machen iſt ziemlich koſtbar, aber unſtreitig die allerbeſte. Doch kan man ſie noch koſtbarer machen, wenn man keinen Aufwand ſcheut, man nimmt nehmlich ſtatt der Gewürze die Oele von denſelben, zu dem angegebenen Verhältnis 6 Gran Ambra Gris, mit Zuker uud Roſenwaſſer abgerieben, 1 Loth complet Confect Alkermes, 10 Tropfen Zimmetöl, 8 Tropfen Maciöl und eben ſo viel Kardemumenöl.

Vom
Trenchiren und Vorlegen.

Diß iſt zwar eine Sache, wobei es wie bei allen mechaniſchen Arbeiten hauptſächlich auf öftere Uebung ankommt, doch iſt es auch hier gut, wenn man Theorie mit der Praktik verbindet, auch ſich öfters in einer ſolchen Anweiſung Raths erholen kan. Es wird daher nicht ohne Nuzen ſeyn, wenn wir hier eine kurze Anleitung zum Trenchiren oder Verſchneiden und Vorlegen der Speiſen geben.

Das **Vorlegen** einzelner Portionen geſchieht hauptſächlich nur bei Suppen, Gemüſern und überhaupt bey ſolchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden, bey trokenen Gerichten, Fleiſch, Bakwerk rc. aber

pflegt

pflegt man nur ein oder etliche Teller mit geſchnittenen Portionen zu belegen, und ſolche an dem Tiſch von oben an herum gehen zu laſſen, damit Jedermann nach Belieben ein Stük davon nehmen kan. Bei freundſchaftlichen Gaſtmahlen und vornehmen Geſellſchaften iſt es an den meiſten Orten weder gewöhnlich noch anſtändig, das ganze Gericht auf einmal zu zerlegen und zu vertheilen, ſondern man macht nur kleine appetitliche Portionen, und läßt jederzeit ſo viel in der Schüſſel, daß man auf Verlangen noch etwas nachgeben kan. Bei einigen bürgerlichen Zuſammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande aber iſt es gebräuchlich, daß alles verſchnitten und vorgelegt werden mus.

Zum **Trenchiren** braucht man nur 2 Paar Meſſer und Gabeln, nemlich ein Paar groſſe und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller gelegt werden müſſen. Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, mus man zuvörderſt die Serviette wohl am Kleid befeſtigen, dann einige Teller um ſich herum ſtellen, damit man das Tafeltuch nicht beſchmuzt, daher ſind auch die Trenchirmeſſer jedesmal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Man mus ſich dabei hauptſächlich der Stärke und Schwäche ſeines Meſſers zu bedienen wiſſen, ſo daß man bei einem ſtarken Schnitt daſſelbe am Ende der Klinge anſezt, iſt es aber ein leichter Schnitt, ſo ſezt man nur mit der Spize des Meſſers an, und führt es bis zur Mitte, da dann der Schnitt geſchehen ſeyn

mus.

mus. Die Arme ſoll man dabei ſoviel möglich an ſich halten, und dadurch die Kräfte ſparen. Iſt die Tafel etwas hoch oder die Perſon, welche trenchirt, klein, ſo iſt es bequemer, wenn man dazu aufſteht. Uebrigens mus man immer ſorgfältig auf ſeine Arbeit ſehen, damit man einen Theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichtet, andern theils aber um ſo bälder fertig wird, den Appetit der Gäſte nicht zu lange aufhält, und die Speiſen unterdeſſen nicht kalt werden. Alles mus mit möglichſter Reinigkeit, Behutſamkeit und Anſtand verrichtet, die Nachbarn nicht dadurch beläſtigt, auch das Tafelzeug auf keinerlei Weiſe beſchmuzt werden. Ohne Noth greift man niemals mit den Fingern zu, ſondern ſucht alles mit Gabel und Meſſer zu bewerkſtelligen, doch kan bei ſtarken Gelenken an ſolchen Stellen, die nicht eßbar ſind, und wobei man ſich nicht ſchmuzig macht, wohl die Hand zu Hülfe genommen werden.

Bei'm Trenchiren kommen eigentlich nur viererlei Schnitte vor: 1) Der rechte Oberſchnitt, mit welchem alle Oberſchnitte an Flügeln und Schenkeln überhaupt aber alle Schnitte gemacht werden, die vom Leib gehen. 2) Der verwandelte Oberſchnitt, mit diſem kan man die Achſelbeine ausheben, und die Gerippe verſtoſſen. 3) Der rechte Gegenſchnitt, mit diſem werden alle Gegenſchnitte gemacht, und alle die zum Leib gehören. 4) Der verwandte Gegenſchnitt, mit diſem kan der ſogenannte Springer von der Gabel geſtrichen und die Niederle-

gung

gung gemacht werden. Andere hingegen haben ſieben Schnitte an der Zahl, und zwar wird der erſte von ihnen genannt der Oberſchnitt, der zweyte der Unterſchnitt, der dritte der Spaltſchnitt, der vierte der Gegen- oder Spaltſchnitt, der fünfte der Hohlſchnitt, welcher meiſtens die Geſtalt eines halben Monds hat, der ſechſte der Quer- oder überzwerche Schnitt, der ſiebente der Kreuzſchnitt.

Die Glaiche und Juncturen an dem Geflügel heiſſen 1) die linke Seite am Hals, 2) die rechte Seite am Hals, 3) das obere Glaich am rechten Flügel, 4) das kleine Glaich am rechten Flügel, 5) das untere Glaich am rechten Flügel. 6) Das Knieglaich am rechten Schenkel, 7) das obere vom rechten Schenkel, 8) das untere vom rechten Schenkel. 9) Die rechte Seite am Steis (Bürzel, Hintern), 10) die linke Seite vom Steis, 11) der Steis oder Hintere. 12) Das Knieglaich am linken Schenkel, 13) das obere Glaich am linken Schenkel, 14) das untere am linken Schenkel, 15) das kleine Glaich am linken Flügel, 16) das untere am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberſtük von der Bruſt. 19) Das Unterſtük von der Bruſt. 20) Der Springer. 21) Das rechte Achſelbein. 22) Das linke Achſelbein, 23) die rechte Seite am Geripp, 24) die linke Seite am Geripp.

Wir wollen nun mit dem Trenchiren ſelbſt den Anfang machen, und zwar zuvörderſt mit dem Geflügel.

Gebratenes Huhn. Mit dem Vordertheil ſoll es zur rechten und mit dem Hintertheil zur linken Seite ſtehen. Man ſtoßt das Meſſer, die Schneide unter ſich gekehrt, bei dem Hals, die Gabel aber am Steiß hinein, wendet es einwärts um, daß der Rücken oben kommt, zieht die Gabel hinten heraus, und ſticht ſie auf das neue durch den Rückgrad ein paar Finger breit über den Flügeln etwas ſchreg gegen den Sprenger zu hinein. Wenn man nun denſelben wohl gefaßt hat, wendet man das Huhn zierlich über den Arm um, läßt es ſinken, zieht das Meſſer heraus, und zerlegt es auf folgende Art: 1) Lößt man den Hals. 2) Schneidet man den Ober- und Gegenſchnit am rechten Flügel, und legt ihn ab. 3) Eben ſo am rechten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Meſſers, und verfährt mit diſer Seite eben ſo wie mit der rechten. 5) Lößt man das Ziehbein und dreht es ab, 6) das rechte und linke Brüſtfleiſch. 7) Hebt man das rechte und linke Achſelbein aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Meſſers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und macht 8) die Spaltſchnitte auf beiden Seiten, wendet es, wie zuvor, 9) ſtoßt die Rippen auf beiden Seiten entzwei, 10) thut den Springer (Hüpfauf) von der Gabel, 11) legt das übrige mit unterſchlagenem Meſſer zierlich nieder, verbricht den Rückgrad und vertheilt den Rumpf.

Vorlegung. 1) Einen Flügel nach dem andern nebſt Magen und Leber bei Frauenzimmern,

mern, bei Mannsperſonen aber werden die Schenkel zuvörderſt gegeben, 2) einen Spaltſchnitt nach dem andern mit etwas Bruſt. 3) Das Ziehbein nebſt etwas von der Bruſt. 4) Das übrige Fleiſch, 5) der Rumpf.

Geſottenes Huhn. Diſes kan in der Luſt trenchirt werden, es darf aber in diſem Fall nicht über den Arm, ſondern nur gleich vor ſich aufgehoben werden. Weil es aber meiſtens ſehr weich geſotten iſt, daß es die Gabel nicht hält, ſo ſezt man es mit dem Hals gegen ſich, ſticht mit der Gabel in die Bruſt zwiſchen das Ziehund Achſelbein ſchief durch den Rückgrad, zähmt es auf und löſt 1) den Hals, 2) den rechten Schenkel und Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch ſo, 4) das Ziehbein, 5) das Bruſtfleiſch aus beiden Seiten, 6) hebt die Achſelbeinlein aus, wendet das Huhn auf die linke Seite, und ſpaltet 7) den Steiß, wendet wie es zuvor war, ſtoßt 8) die Rippen entzwei, 9) legt den Bruſtknochen von der Gabel, 10) vertheilt den Rumpf.

Vorlegung. 1) Einen Flügel und Spaltſchnitt, 2) den andern Flügel nebſt dem Ziehbein, 3) einen Spaltſchnitt mit etwas Bruſtfleiſch. 4) und 5) Einen Schenkel nach dem andern. 6) Bruſtfleiſch mit einem Achſelbein, 7) wieder ſo, 8) das vierte Bruchſtück allein. Das übrige nach Belieben.

Junge Hühner und Tauben werden, nachdem ſie groß oder klein und der Gäſte viel oder wenig ſind, in 2 oder 4 Theile verlegt, man

man ſezt nemlich die Gabel auf die Bruſt, und thut einen langen Schnitt oder hernach einen Kreuzſchnitt.

Die Vorlegung iſt entweder die Hälfte oder 1) das Vordertheil, 2) ein Hindertheil. Oder läßt man einen ganzen Teller voll Hälften und Viertel herumgehen.

Rebhuhn, kan wie ein gebratenes Huhn trenchirt werden. Oder man löſt jedes Stük blind ab, daß die Stüke fein zierlich an einander hangen bleiben, und gibt das Rebhuhn nachher auf einem Teller herum, da dann jeder ſelbſt nehmen wird, was ihm beliebt. Die Schnitte dabei ſind diſe: 1) Man löſt den Hals, dieſer muß ganz ab- und in die Schüſſel fallen. 2) Schneidet man den Gegenſchnitt am rechten Flügel, 3) den Gegenſchnitt am linken Flügel. 4) Den Oberſchnitt am rechten Schenkel, 5) den Oberſchnitt am linken Schenkel. 6) Man löſt das Ziehbein und läßt es hangen. 7) und 8) Das Bruſtfleiſch und läßt es hangen, 9) ſpaltet den Steis unter dem Springer bis an die Gabel, und ſtekt das Meſſer zierlich in den Hals, legt das Rebhuhn von der Gabel auf den Teller, daß die Bruſt oben kommt, und legt die Stücke zurecht. In jeden Schnitt kan man, wenn man's hat, eine geſchnittene Zitronenſcheibe legen, einen andern Teller darauf legen, und beide zuſammendrüken, daß ſich der Zitronenſaft in das Fleiſch zieht, welches dann ein delikates Eſſen gibt. Wäre man aber bei einer vornehmen Gaſtung

zum Trenchiren beſtellt, ſo mus man nothwendig alle Stücke abſondern.

Vorlegung. 1) Ein Flügel nebſt dem Bruſtbein. 2) Ein Flügel nebſt etwas Bruſtfleiſch. 3) Der Steiß mit etwas Bruſtfleiſch. 4) Ein Schenkel nach dem andern. Das Uebrige nach Belieben.

Kapaun. Man ſchneidet 1) den Hals ab, thut 2) den Ober- und Gegenſchnitt am rechten Schenkel, 3) eben ſo am rechten Flügel, 4) den Pfaffenſchnitt auf der rechten Seite. 5) Mit der linken Seite verfährt man in allem eben ſo. 6) Löſt man das Bruſtbein. Alles übrige wird wie bey einem gebratenen Huhn verrichtet.

Vorlegung. 1) Ein Spaltſchnitt nach dem andern mit den Pfaffenſchnitten, 2) ein Flügel nach dem andern und etwas Bruſtfleiſch. 3) Das Bruſtbein und etwas Bruſtfleiſch. 4) Die Achſelbeinlein mit etwas Bruſtfleiſch, 5) ein Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

Welſcher Hahn. Weil diſer auf der Gabel ſchwer zu halten iſt, ſo ſtellt man ihn mit dem Hals gegen ſich. Iſt er auf dem Bruſtbein ſehr fett, ſo ſchneidet man das Fette mit halben Mondſchnitten vom Bruſtbein weg, und thut es auf einen Teller, welches man ſogleich dem Vornehmſten präſentiren kan. Nachher dreht man die Schüſſel, daß der Hals zur rechten Hand kommt, ſtoßt die Knochen ab, ſticht die Gabel zwiſchen den Achſelbei-

beinen ſchief in den Rükgrad, wie bei einem gebratenen Huhn, und löſt 1) den Hals, 2) den rechten Oberſchenkel mit Ober- und Gegenſchnitt, 3) den linken eben ſo, 4) die dürre Flügel auf beiden Seiten, 5) ſchneidet man den Gegenſchnitt am rechten Flügel. 6) Den Oberſchnitt am rechten Bein. 7) Den Gegenſchnitt daſelbſt. 8) Den Oberſchnitt am rechten Flügel. 9) Den Pfaffenſchnitt. 10) Den Gegenſchnitt am linken Flügel, 11) den Oberſchnitt am linken Bein. 12) Den Gegenſchnitt daſelbſt, 13) den Oberſchnitt am linken Flügel, 14) den Pfaffenſchnitt auf diſer Seite. 15) Das rechte und linke Bruſtfleiſch mit halben Mondſchnitten. 16) Hebt man die Achſelbeine aus. 17) Stoßt die Rippen entzwei, wenn der Welſche Hahn anderſt ganz von einander ſoll, 18) legt den Bruſtknochen ab. 19) Vertheilt man den Rükgrad, ſezt die Gabel in die Spaltſchnitte, und bricht 20) ſolche auf beiden Seiten ab.

Vorlegung 1) Einen Flügel nach dem andern mit etwas Bruſtfett oder Bruſtfleiſch, 2) einen Schlegel nach dem andern, und etwas von dem Fett. Bei dem groſſen Federvieh werden die Schlegel meiſtens getheilt, und auch jeder Theil beſonders mit etwas Bruſtfett gegeben. 3) Die Pfaffenſchnitte nebſt den Achſelbeinen auf 2 Teller. 4) Das Bruſtfleiſch auf etlichen Tellern, und 5) das übrige nach Belieben. Wenn die Geſellſchaft nicht groß iſt, wird nur eine Seite verſchnitten, und der Hahn

auf die angeſchnittene Seite gelegt, der Hals und das Fett auf einer Seite mus aber dabei bleiben.

Welſche Henne. Gebraten wird ſie wie der welſche Hahn trenchirt, nur daß man wie natürlich nicht ſo vile Pfaffenſchnitte ꝛc. ſchneiden kan. Sehr oft iſt ſie aber auch geſotten oder in Paſteten, und ſo kan man ſie entweder liegend wie das weich geſottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präſentiren.

Birk- und Auerhahn. Meiſtens wird derſelbe mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er ſchon auf dem Bauch liegt, ſo ſticht man die Gabel wie bei'm gebratenen Huhn hinein, hängt das Meſſer zur Gabel, legt mit einer andern Gabel den Hals, die Flügel und den Schwanz auf einen Teller, und ſtellt denſelben bei Seite. Uebrigens wird er wie das gebratene Huhn zerlegt, nur daß man bei den Flügeln anfängt. Will man auch eine Veränderung bei den Schnitten machen, und ſtatt der Oberſchnitte zuerſt die Gegenſchnitte thun, ſo ſteht diß jedem frei, und es iſt eben ſo wenig ein Fehler, wenn man in der Verſchneidung diſes und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und z. E. den rechten und linken Flügel, auch rechten und linken Schlegel zuerſt oder zulezt ablößt, wenn man ſich dadurch nur nicht in der Arbeit hindert.

Vorlegung. 1) Ein Flügel nach dem andern mit etwas Bruſt. 2) Das Ziehbein mit etwas Bruſtfleiſch. 3) Einen Schenkel nach dem andern, 4) die Spaltſchnitte nach einander mit etwas Bruſt. 5) Die Bruſt- und Achſelbeine. 6) Das Uebrige nach Belieben.

Faſan. Er hat meiſt die Gröſe eines Kapauns. Nachdem die Flügel weg ſind, ſticht man die Gabel eben ſo wie bei'm gebratenen Huhn hinein. Nach diſem löſt man 1) den Hals und die äuſſerſte Gelenke, dann folgt 2) der Oberſchnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenſchnitt am linken Schenkel, 4) der Oberſchnitt am linken Flügel, 5) der Gegenſchnitt am rechten Schenkel. 6) Der Oberſchnitt am rechten Schenkel und abgelegt, 7) der Gegenſchnitt am linken Flügel und abgelegt, 8) der Oberſchnitt am linken Schenkel und abgelegt, 9) der Gegenſchnitt am rechten Flügel und abgedrukt, 10) die Pfaffenſchnitte auf beiden Seiten der Bruſt, 11) das Bruſt- oder Ziehbein. Alles übrige wird wie bei dem gebratenen Huhn und anderm Flügelwerk verrichtet.

Die **Vorlegung** iſt Stück vor Stück wie bei'm Kapaun, oder wie bei'm gebratenen Huhn, oder man legt wie gewöhnlich vile Stücke auf einmal auf einen Teller, und gibt es herum.

Krametsvögel und Wachteln. Wenn genug in der Schüſſel ſind, werden ſie ganz vorgelegt, im Gegentheil aber nimmt man eine

lange zweizängige Gabel, ſtekt ihrer 3 daran, und ſchneidet ſie von oben bis unten entzwei.

Gans. Man ſteckt ſolche mit dem Steiß gegen ſich, legt die Gabel auf die Bruſt, ſchneidet die Haut am Steiß mit einem Kreuzſchnitt auf, hängt das Meſſer zur Gabel, nimmt die Fülle auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Kaſtanien ſind, iſt es aber Bohnenkraut, ſo läßt man es darinn, dreht nun die Schüſſel, ſo daß der Hals zur rechten Hand kommt, hernach ſticht man die Gabel wie bei'm gebratenen Huhn hinein, ohne daß ſie wegen Sperrung der Beine für ſich aufgehoben wird. Die Zerlegung geſchicht nun alſo: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebſt dem Pfaffenſchnitt wie bei'm welſchen Hahn, wenn anders die Gans fett iſt, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite eben ſo wie auf der Rechten, 5) lößt man den Springer, 6) das Bruſtfleiſch auf der rechten und linken Seite mit langen und halben Mondſchnitten, 7) das Bruſtbein. Das übrige alles wie bei'm gebratenen Huhn.

Vorlegung. 1) Einen Spaltſchnitt nebſt dem Bruſtbein, 2) den andern Spaltſchnitt mit etwas Bruſtfleiſch, 3) und 4) einen Schenkel nach dem andern. Iſt aber die Gans recht groß, ſo theilt man die Schenkel im Gelenke, und legt vor einen Oberſchenkel nach dem andern, und ein Bein (unterer Theil des Schenkels, woran das Fusbein iſt) nach dem andern

mit

mit etwas zum Nagen oder Klauben, 5) und 6) einen Flügel nach dem andern. 7) Das Bruſtfleiſch in etlichen Tellern. 8) Das kleine Rumpfſtück nebſt einem Achſelbein. Das übrige nach Belieben. Zu jedem Teller wird etwas von der Fülle gegeben. An der Gans werden die Seitenſtücke, Spaltſchnitte und die Bruſt nebſt den Schenkeln für das Beſte gehalten, man mus daher auch nach Beſchaffenheit der Perſonen die Stücke vorzulegen wiſſen.

Ente. Man ſezt ſie mit dem Hals vor ſich, legt die Gabel auf die Bruſt, ſtoßt das Meſſer in die rechte Seite, wendet ſie herum, daß ſie auf die Bruſt zu liegen kommt, ſticht die Gabel wie bei'm gebratenen Huhn hinein, hebt die Ente zierlich über den Hals, und ſchneidet 1) den Hals ab, 2) den rechten Flügel, 3) den rechten Schenkel, 4) auf der linken Seite verfährt man eben ſo, 5) lößt man das Ziehbein, 6) das Bruſtfleiſch mit langen Schnitten auf beiden Seiten, 2, auch wenn die Ente gros und fett iſt, 3 Stüke auf jeder Seite, 7) hebt man die Achſelbeine aus, 8) macht die Spaltſchnitte auf beiden Seiten, 9) ſtoßt die Rippen dicht an dem Bruſtknochen auf beiden Seiten entzwei. 20) Thut den Bruſtknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

Vorlegung. 1) Ein Schenkel nach dem andern, 2) beide Flügel zugleich, oder einen Flügel mit dem Springer, und zum andern

Flügel ein wenig Bruſtfleiſch, 4) das Bruſtfleiſch auf etlichen Tellern, und das Uebrige nach Belieben.

Die **wilde Gans und Ente** werden gleich der zahmen Gans und Ente trenchirt und vorgelegt.

Haſe. Man ſtellt ihn, daß er mit den rauchen Läufern zur rechten Hand kommt, ſezt die Gabel hinten quer über die Lenden, hakt mit dem Meſſer die rauchen Beine von den Läufern ab, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann ſezt man die Gabel vornen ein, unterhaut mit dem Meſſer wieder, und drukt damit die 3 bis 4 vorderſten Rippen ab, legt ſie zu den rauchen Läufern, und gibt diſen Teller von der Tafel. Hernach hält man mit dem Meſſer hinten wieder an's Schloß, und ſticht den einen Gabelzinken bis an das Heft in das Rückgradslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, dreht den Haſen ein wenig ſchief zu ſich, haut das Schwänzchen ab, und macht 1) über dem Rükgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt nebſt etlichen Querſchnitten, und löſt das Fleiſch in 3 bis 4 Stüken herunter, 2) zertheilt man den Rükgrad in 3 oder 4 Stüke, man kan auch das Fleiſch, wie es bei Hofe zu geſchehen pflegt, ganz daran laſſen, 3) ſticht man aufs neue in das Rückgradslöchlein und ſchneidet 4) das Oberfleiſch vom rechten und linken Marksknochen, hebt 5) nach Umwendung des Haſens die Marksbeinlein mit Ober- und Gegenſchnitt aus,

aus, und 6) ſpaltet endlich das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Auf andere Art. Wann die rauchen Beine, wie zuvor ſchon geſagt, von den Läufern abgehauen und auf einen Teller gelegt ſind, die Gabel auch gehörig eingeſtekt iſt, ſo hebt man den Haſen mit untergeſchlagenem Meſſer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und ſchneidet 1) das auswendige Fleiſch vom linken Läufer mit einem halben Mondſchnitt, 2) das inwendige Fleiſch vom rechten Läufer, wendet ihn um, und ſchneidet gleichfalls 3) das auswendige Fleiſch vom rechten Läufer und 4) das inwendige vom linken ab, legt es vor ſich nieder, hebt 5) das linke Markbeinlein aus, legt es auf den Rücken, und ſchlägt es ſubtil entzwei, 6) mit dem rechten Markbein macht man's auch ſo; nach diſem wendet man den Haſen auf die rechte Seite, lößt 7) das linke und rechte Mutterbeinlein, ſchneidet 8) die Nieren heraus, löſet 9) die Lendenbrätlein auf beiden Seiten, bringt den Haſen mit Hülfe des Meſſers gerade vor ſich, und ſchneidet 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querſchnitten das Fleiſch vom Rücken ab, 11) eben ſo auf der rechten Seite, zertheilt 12) den Rükgrad in ſo vile Stüke man will, und zieht die Gabel algemach heraus.

Vorlegung. 1) Das Rükenfleiſch mit dem Rükgrad in etlichen Tellern, 2) ein Markbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit einem Niernlein, das übrige nach

Belieben. Oder man legt einen Teller voll allerhand Stücke, und gibt es herum. Weil das Fleiſch vom Rükgrad oder Ziemer eigentlich das beſte iſt, ſo kan man es entweder mit verſchiedenen Schnitten ablöſen, und vertheilen, oder auch das Fleiſch auf den Knochen laſſen, und ſo vertheilen und herum geben. Wenn man es herum reicht, dürfen beide Läufer eben nicht ganz verſchnitten, ſondern es können nur von einem Schlegel 2 bis 3 Stüke mit für die Liebhaber auf den Teller gelegt werden. Oder: Es wird vorgelegt 1) ein Markbein nach dem andern mit etwas Rükenfleiſch, 2) ein Mutterbeinlein nach dem andern mit etwas Rükenfleiſch, 3) das übrige Rükenfleiſch, ſo weit es reicht, jederzeit mit etwas von den Rükgradsknochen 4) die Läuferſtüke, eines nach dem andern, und 5) das übrige nach Belieben.

Spanferkel. Man ſezt es mit dem Kopf oder Rüſſel zur linken Hand, legt das Meſſer auf den Rüken, ſticht die Gabel in beide Naſenlöcher, hebt das Spanferkel mit dem Meſſer unten bei dem Hals ein wenig auf, ſchneidet den Kopf ab, bringt ihn auf einen Teller, ſchneidet ſogleich auf beiden Seiten das Kinnbakenfleiſch entzwei, biegt den untern Kinnbacken aus, ſpaltet den Kopf, ſtellt ihn aufrecht auf einem Teller bei Seite, zieht die Gabel heraus, ſticht ſie vornen in den Rückgrad, haut das Schwänzchen weg, legt das Spanferkel mit Hülfe des Meſſers auf den Rüken, und löſt, wenn es ganz verſchnitten werden ſoll,

1)

1) das rechte Hinter- und Vorderbein (Läufer und Schlegel) mit Ober- und Gegenſchnitt, wendet es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch ſo, 3) ſchneidet man den Bauch mit einem Kreuzſchnitt auf, ſtellt das Meſſer zur Gabel, nimmt die Fülle mit dem Löffel auf einen Teller heraus, ſezt das Spanferkel wieder gerade vor ſich, und ſtoßt 4) die Rippen vom Rückgrad auf einer Seite ab, vertheilt 5) den Rükgrad, und 6) auch die Rippen.

Vorlegung. 1) Das Fleiſch, das in der Gegend des Halſes geſtanden iſt, 2) die Hälfte, wo der Rükgrad daran iſt, auf etlichen Tellern, 3) ein Hinterfuß (Schlegel) nach dem andern, 4) ein Vorderfuß (Läufer) nach dem andern, 5) die Rippen auf etlichen Tellern. Zu jedem Teller mus etwas von der Fülle gegeben werden. Der Kopf wird nur auf Begehren präſentirt.

Kalbskopf. Er wird auf verſchiedene Arten zugerichtet, entweder wird er ganz am Gehirn und Haupt gelaſſen, und die Zunge darinn aufgetragen, oder das Gehirn geöfnet, oder hat er nebſt geöfnetem Gehirn die ausgenommene Zunge auf der Schnauze liegen, und diſes leztere iſt die gewöhnlichſte Art. Kommt nun ein ſolcher Kalbskopf vor, und man hat ihn mit der Zunge von ſich weggeſezt, ſo nimmt man, wenn er geöfnet iſt, und die Zunge aufliegen hat, ſogleich mit Meſſer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, ſchneidet ſie in 4 Theile, und thut das Gehirn in einem Löffel

da-

dazu, welches man den Vornehmſten gleich präſentiren kan. Hierauf legt man das Meſſer auf die Schnauze, ſticht den einen Gabelzinken in das Gurgelbeinlein, den andern aber unter oder über daſſelbe wohl hinein, und lößt 1) das rechte und linke Kinnbackenfleiſch, biegt 2) die untere Kinnbaken ab, und gibt ſie auf einem Teller hervor; wäre die Zunge noch darinn, ſo mus man ſie mit einem Kreuzſchnitt löſen, 3) ſchneidet man das rechte und linke Ohr und 4) das Vorſchneidbißlein auf beiden Seiten ab, 5) biegt man den rechten und linken obern Kinnbacken aus, 6) lößt das rechte und linke Aug, 7) ſticht den Jäken zu beiden Seiten, 8) haut den Naſenknorpel entzwei, 9) ſtekt das Meſſer bei der Gabel hinein, und legt das übrige aufwärts, das andere aber ſtoßt man von der Gabel. Iſt die Zunge noch im Kalbskopf, und das übrige dennoch offen, ſo verfährt man ganz auf gleiche Art, nur daß man noch zu obigem die Zunge lößt. Wäre aber das Gehirn noch ganz zu, ſo ſticht man ſogleich wie gedacht die Gabel hinein, macht einen Kreuzſchnitt über en Kopf, legt die Haut aufwärts, öfnet mit der Meſſerſpize die Hirnſchale, und nimmt das Gehirn heraus. Im übrigen verfährt man ganz ſo, wie es hier angezeigt worden iſt.

Vorlegung. 1) Ein Auge nebſt einem Milchzahn und etwas Kinnbakenfleiſch, 2) wieder ſo, 3) ein Ohr und etwas Kinnbakenfleiſch, 4) wieder ſo, 5) die Jäken und etwas Kinnba-

bakenfleiſch, 6) und 7) die Vorſchneidebislein, 8) das andere nach Belieben.

Will man das Gehirn mit vorlegen, ſo kan man den Kopf auch ſo trenchiren, daß das Hirn in ſeiner Schale liegen bleibt, von welchem dann nebſt der Brühe zu jedem Teller etwas gegeben, und auf den Rand eines jeden Tellers ein wenig Pfeffer und Salz gethan wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgelegt worden iſt, kan man ſie gleich anfangs auf 2 oder mehrern Tellern mit etwas Gehirn und Kinnbakenfleiſch austheilen.

Wilder Schweinskopf. Man ſezt ihn mit dem Rüſſel zur linken Hand, legt das Meſſer hinten überzwerch vor, ſticht die Gabel in beide Naſenlöcher, faßt den Schweinskopf mit der Serviette bei'm Ohr und wendet ihn auf die rechte Seite. Nun ſchneidet man 1) die Schwarte um die Kinnbaken herum dünn weg, und läßt ſie unten hangen, macht 2) etliche Schnitchen von den Kinnbacken. Hat man hieran nicht genug, ſo kan man hinten um den Hals herum die Haut abſchälen, und einige flache Stücklein abſchneiden, im Nothfall auch die Ohren löſen, und unter denſelben einige dünne Stücklein herunterſchneiden, welches aber nicht leicht geſchieht, wenn man ſonſt auskommen kan.

Vorlegung. Man legt einige Stücklein auf einen Teller, und gibt ſie herum. In einem Salatier wird guter Weineſſig mit Pfef-

fer,

fer, oder Senf, oder Wachholderbeere mit Baumöl zum Eintunken aufgeſezt.

Schinken. Meiſtens wird derſelbe bei Gaſtereien vor dem Auftragen nach abgelößter Haut inwendig mit Salbei, Zimmet und Nägelein beſtekt, und die Haut wieder darüber gedekt. Wenn man nun einen ſolchen Schinken zu trenchiren hat, ſezt man ihn mit dem Knochen zur linken Hand, wikelt die Haut zierlich mit der Gabel auf, und ſtekt die Gabel damit durch die Haut unter dem Knochen hinein, thut die Salbeiblätter mit dem Meſſer auf einen beſondern Teller, ſchneidet am Ende das Schwarze vornen länglicht rund weg, und fährt fort dünne Stüklein in der Form eines halben Monds, ſoviel man nöthig hat, bis an's Bein abzuſchneiden. Auf der andern Seite kan man's eben ſo machen. Würden die Stüke endlich etwas zu gros, ſo darf nur in der Mitte ein langer Schnitt durchgemacht werden. Iſt der Schinken ſehr fett, ſo kan man mit zwei halben Mondſchnitten in der Mitte anfangen, und nach dem ein Ovalſtükchen herausſchneiden. Auf beiden Seiten kan ſo fortgefahren werden, der Rand und Boden am Schinken aber mus ganz bleiben, folglich darf derſelbe in diſem Fall nur ausgehölt werden.

Vorlegung. Man legt eine Anzahl Stüke auf einen Teller, und gibt diſen herum.

Trokenes und geräuchertes Fleiſch. Eben ſo wie bei'm Schinken wird auch mit trokenem und geräuchertem Fleiſch verfahren, es wer-

werden nemlich runde halbe Mondſchnitte davon gemacht, dieſelbe zuſammen auf einen Teller gelegt, und herumgegeben. Hauptſächlich hat man bei'm Vorſchneiden darauf zu ſehen, daß der Faden des Fleiſches überzwerch (quer) getroffen wird, damit die Scheiben zierlich, anſehnlich und mürb werden.

Reh- Hirſch- und Schweinsſchlegel. Man ſezt den Schlegel mit dem Läufer (Fus) zur linken Hand, ſticht die Gabel über der Röhre hinein, ſchneidet das Fleiſch halb Mondenweis, dann mit einem langen Schnitt ab. Hat man an dem Fleiſch von einer Seite nicht genug, ſo verfährt man mit der andern Seite auf gleiche Weiſe.

Vorlegung. Was am bräunſten (röſchſten) gebraten iſt, legt man zuerſt vor, auſſerdem iſt hiebei alles gleich.

Wildziemer. Er wird wie der Haſenziemer trenchirt, und was am ſchönſten gebraten iſt, zuerſt vorgelegt.

Schweinsbraten. Hier bedarf es keiner groſſen Kunſt. Man ſtellt ihn mit den Rippen der Länge nach herunter vor ſich, ſezt die Gabel oben auf, und lößt eine Rippe nach der andern ſamt dem Rükgrad ab.

Vorlegung. Wenn der Braten nicht gros iſt, gibt man einem jeden eine Rippe, iſt er aber groß, ſo theilt man's nach Gefallen.

Kalbs- und Nierenbraten. Man ſtellt ihn mit dem Stoß zur linken Hand, ſezt den einen Gabelzinken in das Rükgradsloch, ſchnei-

der

det 1) die lappichte Haut mit den 3 äuſſerſten Rippen ab, 2) die Rippen nach einander ſamt dem Rükgrad nach Weiſung der Gelenke, 3) theilt man den Niern nebſt dem Braten in etliche Teller, man kan auch den Niern zuvor ausſchneiden, und ihn beſonders theilen. 4) Sticht man die Gabel bei Endigung des Nierns aufs neue in den Stoß, 5) lößt man das Schwänzchen vom Rükgrad, 6) das inwendige Fleiſch von der Röhre mit halben Mondſchnitten, 7) bricht man das Mutterbein oder den ſogenannten Pfaffenknochen von der Röhre, und ſchneidet das übrige mit halben Mondſchnitten ab, 8) das Eißbein mit etwas Fleiſch, 9) wendet man ihn um, und verfährt auf der andern Seite eben ſo.

Vorlegung. 1) Die Rippen, woran der meiſte Niern ſteht, nach und nach, 2) das Mutterbein nebſt etwas Fleiſch. Das übrige nach Belieben. Am ſchicklichſten iſt es, wenn nach Verhältnis der anweſenden Gäſte ein Teller voll allerhand Portionen gelegt, und herumgegeben wird. Man hat dann ſelten nöthig, den Braten umzuwenden, und ihn ganz zu verſchneiden.

Ein Hammelsbraten, oder Keule. Wenn er ganz entzwei ſoll, ſtellt man ihn mit dem Stoß oder Keule zur rechten Hand, ſticht mit dem einen Gabelzinken vornen in das Rükgradsloch, ſchneidet 1) die lappichte Haut nebſt den 2 äuſſerſten Rippen ab, lößt 2) den dürren Knochen, ſezt die Gabel auf's neue hinein,

ein, theilt 3) den Rükgrad mit einem längen Schnitt vom Stoß, wendet ihn um, und vertheilt ihn 4) nach Anweiſung der Gelenke, ſticht die Gabel auf's neue in den Stoß, ſo daß die Röhre zwiſchen die beide Gabelzinken kommt, 5) lößt das Schwänzchen mit etwas Fleiſch vom Rükgrad, ſchneidet 6) das Fleiſch mit halben Mondſchnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt 7) auf der andern Seite auch ſo. 8) Biegt man das Mutterbein von der Röhre los, ſchlägt diſe, wenn man kan, auf, und ſtoßt ſie von der Gabel.

Vorlegung. Meiſtens wird ein voller Teller, worauf ſowohl einige kurze Rippen als Fleiſchſcheiben liegen, herum gegeben, auch ſelten der ganze Braten verſchnitten. So werden auch die Rippenknochen, weil es ſehr mühſam iſt, nicht gern voneinander getrennt, ſondern das Fleiſch wird nur auf den Rippen in etwas langen aber mäſſigen Stücken abgelößt. Sonſt aber legt man das zuerſt vor, was am beſten gebraten iſt. Eigentlich ſoll mit dem Rükgrad vom Stoß an (immer 2 Gelenke aneinander) angefangen und ſo fortgefahren werden, bis der Rükgrad aus iſt, man kan auch etwas von der Keule beilegen, alsdann vollends das Keulenfleiſch, welches ordentlich zu den Knochen einzutheilen iſt.

Lamms- und Kalbsbruſt. Sie wird mit dem Hals zur linken Hand geſezt. Weil ſie meiſtens gefüllt iſt, mus man ſich wohl in

Acht nehmen, daß man das Gefüllte nicht verkrümmle. Man ſezt die Gabel auf's Schulterblat, und löſt 1) daſſelbe von den Rippen, ſchneidet 2) das Fleiſch mit halben Mondſchnitten davon, und ſtoßt die Röhre ab, ſticht die Gabel in den Hals, und ſchneidet 3) den Knorpel an den Rippen weg, vertheilt 4) die Rippen, und drukt ſie, wenn der Braten gros iſt, vom Rükgrad ab. 5) Wird der Rükgrad mit ſeinem Fleiſch auch getheilt. 6) Löſt man den Bruſtkern, und wenn der Hals ſchön braun und gut gebraten iſt, kan man etliche Bogenſchnitte davon ſchneiden.

Vorlegung. Es wird eine Rippe nach der andern, ſo wie ſie am ſchönſten gebraten iſt, vorgelegt, dann der Knorpel oder Bruſtkern, und das übrige nach Belieben.

Gebratener Fiſch. Man ſtellt ihn mit dem Kopf zur linken Hand. Man mus dabei wohl Achtung geben, wenn etwa das Spieslein ſteken geblieben iſt, daß man es fein ſanft heraus zieht, damit der Fiſch nicht verriſſen wird. Darauf kehrt man den Rüken gegen ſich, ſezt die Gabel neben dem Kopf ein, macht 1) einen langen Schnitt auf dem Rüken zu beiden Seiten vom Kopf bis zum Schwanz, 2) ſticht man die Gräte (den groſſen Mittelgrat) beim Kopf und Schwanz entzwei, 3) hebt ſie mit der Gabel heraus, und thut ſie weg. Wenn der Fiſch groß iſt, ſchneidet man durch den Rüken hinein den Bauch auf, ſo daß er faſt wie eine Karpfe

ge-

geriſſen wird, und theilt ihn nach ſeiner Gröſe in 3, 4 oder mehrere Stüke.

Vorlegung. 1) Das Kopfſtük, 2) das Mittelſtük, 3) das Schwanzſtük.

Beſſer iſt es, man legt einen Teller voll allerhand Stüke, wo dann eine jede Perſon nach der Reihe ein beliebiges Stük nehmen kan.

Hecht. Er wird wie der gebratene Fiſch vertheilt und vorgelegt.

Die Leber als das beſte, kan voneinander geſchnitten, und den erſten 2 Tellern beigelegt werden. Sind die Hechte aber klein, ſo theilt man jeden halb, und präſentirt 1) das Vorderſtück nebſt der Zugehörde an Senf, Butter ꝛc. 2) das Hinterſtück auch ſo.

Karpfe. Er wird gleich andern Fiſchen getheilt, und nach Verhältnis ſeiner Gröſe Portionen davon gemacht, meiſtens wird er aber ſchon vor der Zubereitung in die gehörige Stüke zerlegt.

Vorlegung. 1) Der Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Rogen, 2) ein Mittelſtük nebſt einiger Zulage, 3) der Schwanz. Der Rogen und die Milch wird beigelegt, ſo weit es reicht.

Forellen. Sie werden, wenn ſie gros ſind, wie der gebratene Fiſch zerlegt, und 1) das Kopf- 2) das Mittel- und 3) das Schwanzſtük mit etwas Butter vorgelegt. Oder ſtellt man einen beſondern Salatier mit Eſſig und Baumöl dazu auf. Sind ſie aber klein, ſo werden ſie in der Mitte wie die kleine Hechte

getheilt, oder wenn man deren genug hat, ganz herum gegeben.

Salme oder Lachs. Derſelbe iſt ſchon getheilt, und wird alſo nach der Anzahl der Perſonen weiter zerlegt, und mit etwas Eſſig und gehakter Peterſilie herum gegeben.

Grundeln oder Kreſſen. Sie werden auf einen Teller gethan, und einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überreicht. Wenn ſie nicht gebaken ſind, gibt man Eſſig und Baumöl dazu.

Krebſe. Man thut auf jeden Teller mit der Gabel bei den Scheeren 3 bis 4 Krebſe, je nachdem ſie gros ſind, und man Vorrath hat. Sollen aber die Schwänze und Scheeren geſchält werden, ſo greift man es folgendermaſſen an: 1) legt man ſie mit den Köpfen auf den Teller, und ſezt eine kleine Gabel über den Augen unterwärts hinein, 2) ſchneidet vermittelſt einer Scheere vornen die Scheeren auf, 3) auf beiden Seiten die Füſſe ab, 4) das äuſſerſte vom Schwanz hinten, und auf beiden Seiten, und legt die Schale ab. 5) Hebt man die Naſe mit der Meſſerſpize ab, und präſentirt nun die Krebſe auf einem reinen Teller, wie oben geſagt.

Auſtern. Gemeiniglich ſind ſie ſchon aufgemacht, und können ſolchergeſtalt entweder mit einem Löffel, einer Gabel oder auch den Fingerſpizen bei den Schalen angefaßt, und ihrer jedesmal 4, 5 bis 6 Stüke auf einen Teller gethan werden. Sollten ſie ſich aber noch

in

in verſchloſſenen Schalen befinden, ſo mus man das Aufmachen vorher ſchon gelernt haben, welches ziemlich Uebung erfordert, und ſo geſchieht: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Auſter feſt, biegt die Muſchel mit dem Meſſer voneinander, und überreicht ſie nebſt Zugehörde.

Artiſchoken. Man ſezt die Gabel mitten in den Kern, legt mit dem Meſſer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß ſie einer ausgemachten Roſe gleich ſind, alsdann ſchneidet man, jedoch nach der Zahl der Perſonen, einen Kreuzſchnitt durch, thut das Rauhe, wenn es noch darinn iſt, heraus, bringt ſie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht ſie mit etwas Brühe, Pfeffer und Salz.

Paſteten. Von einer groſſen Paſtete macht man den Dekel rings herum los, legt ihn auf einen Teller, verſchneidet das darinn liegende Fleiſch nach ſeiner Art, und gibt es mit etwas Brühe herum. Iſt die Paſtete von gutem Taig, ſo kan zu jedem Teller ein Stüklein davon gelegt werden, im Gegentheil aber wird der Dekel, ſobald man mit dem Vorlegen fertig iſt, wieder darüber gelegt. — Die kleinen Paſtetchen werden meiſtentheils nur nach Anzahl der vorhandenen Perſonen aufgetragen, und eins nach dem andern auf dem Teller übergeben.

Torten. Diſe werden entweder nach der Anzahl der Perſonen oder Portionenweis verſchnitten. Entweder wird davon ein gehäufter

Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herumgegeben.

Obſt und Confect. Das Obſt kan man auf einer Schüſſel überreichen, damit Jedermann ſelbſt nehmen kan. Wäre aber die Blatte zu gros oder zu ſchwer, ſo können von jeder Sorte einige Stüke auf einen Teller gelegt, und herumgegeben werden.

Das Confect wird mit dem Löffel, Meſſer oder mit den Händen jedes nach ſeiner Art auf einen Teller gelegt, und ſo herum gegeben. Das Vornehmſte und Beſte gehört oben darauf.

Butter und Käß. Nicht ſelten machen diſe beide Dinge bei Gaſtereien den Beſchluß. Weil es nun öfters Perſonen gibt, die beides nicht eſſen können, oder es wenigſtens jezt nicht wollen, ſo kan man nicht beſſer thun, als wenn zuerſt der Butter, und hernach der Käß herum gegeben wird. Will man aber beides im Ganzen herum reichen, damit man nach Belieben herunter ſchneiden kan, ſo braucht es keine Vorlegung.

Von den
Schönheitsmitteln
und andern dahin einſchlagenden Dingen.

Wir kommen nun auf denjenigen Abſchnit diſes Buchs, der von der Erlangung und Erhaltung der Schönheit des Frauenzimmers handelt.

delt. Je wichtiger diſe Sache dem ſchönen Geſchlecht iſt, je mehr werden wir uns beſtreben, befreidigende Nachrichten hierüber zu geben. — Nicht ſelten bedient man ſich ſolcher Mittel, die durch ihre Zuſammenziehung der Theile zwar eine Zeitlang die geforderte Dienſte leiſten, bald aber aus dem nemlichen Grund und durch ihr freſſendes Weſen weit gröſſern Schaden anrichten, und nicht nur alle noch übrige natürliche Schönheit vollkommen vernichten, ſondern der Geſundheit ſelbſt auf mancherlei Weiſe ſehr nachtheilig ſind; von diſer Art iſt der häufige Gebrauch aller ſcharfen und ſtark zuſammen ziehenden Dinge. Ohne Geſundheit kan aber die körperliche Schönheit nicht beſtehen. Eine gute Diät, öftere aber nicht zu ſtarke Bewegung, beſonders in der freyen Luft, und tägliches Waſchen mit friſchem kaltem Waſſer werden wohl die einfachſte und ſicherſte Mittel ſeyn, um bei einer natürlich guten Bildung nächſt der Geſundheit auch körperliche Schönheit lange zu erhalten, wenn anders ſonſt noch die Umſtände günſtig ſind, denn durch Gemüthskrankheiten oder überhaupt häufige Betrübnis, durch Mangel an guter Nahrung mus Schönheit bald zu Grund gehen. Aber manche Perſonen ſind von der Natur in ihrer Bildung vernachläſſigt worden, noch mehr aber haben ſie durch die Art ihrer Erziehung und andere Umſtände daran Noth gelitten. Sollt' es dann hier keine Mittel geben, um das fehlende einigermaſſen, und ſoweit es der Natur der

Sache nach möglich iſt, zu erſezen? O ja, es gibt ihrer, aber man mus ſie ſorgfältig aus- wählen, um, wie ſchon oben geſagt, nicht mehr Schaden als Nuzen dadurch zu ſtiften. Wir werden hier die Bereitung ſolcher Schönheits- mittel angeben, deren guter Erfolg theils ent- ſchieden iſt, theils welche auf die Geſundheit im geringſten keinen widrigen Einfluß haben. Sollten etwa einige mit ſtarken geiſtigen Waſ- ſern vermiſchte Mittel vorkommen, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß man ſich derſelben nur ſelten und in geringer Menge bedienen darf, wo ſie nicht nur nichts ſchaden, ſondern ſogar noch eine ſehr gute Würkung hervorbringen, alle Schminken hingegen, die etwas mehr thun, als die Haut reinigen und geſchmeidig machen, ſind vollkommen zu meiden.

Hier iſt noch beizufügen, daß unter den Ge- ſichtern der Frauenzimmer ein Unterſchied zu machen iſt. Was dem einen gut iſt, pflegt oft dem andern zu ſchaden. Die hagern und zarte Geſichter dürfen gleichſam nur genährt und an- gefeuchtet werden, ihnen dient das Waſſer vom Fleiſch, Schneken, Spek, Milch u. ſ. w. Solche Perſonen können ſich öfters mit Sem- meln in Milch eingeweicht waſchen, und nach- her fette Sachen, als: dienliche Pomaden, Mandelmilch und Oel von den kalten Samen gebrauchen. Die fette und ſtarke Geſichter hingegen müſſen gelind getroknet werden, und diſen iſt der mäſſige Gebrauch ſolcher Waſſer zuträglich, zu welchen eine Säure kommt, als:

Wein,

Wein, Weineſſig, Zitronenſaft, Alaun, Borax, ebenſo, was von Brantwein und Metallen, die ſehr troknen, gemacht iſt. Eben diſe gehören auch auf eine grobe Haut, welche man ſäubern und baizen mus, damit ſie zärter wird. Nach diſer Verſchiedenheit der Geſichter hat man ſich alſo vorzüglich bei der Auswahl der gleich hernach folgenden Mittel zu richten.

Von Erhaltung einer ſchönen Haut.

Wer eine ſchöne Haut behalten will, mus ſich vorzüglich vor der Sonnenhize, rauhen Luft, Rauch und Staub in acht nehmen. Einige Frauenzimmer beſtreichen im Frühjahr vor dem Ausgehen das Geſicht mit Eyerweis in Roſenwaſſer verklopft, oder mit Schleim aus Quittenkernen, Flöhkrautſamen oder Tragant mit Roſenwaſſer aufgelößt, oder mit ausgezogener Milch vom Hanfſamen. Andere loben Rindsgalle mit Knoblauchſaft, Gerſtenſchleim oder dem Weiſſen vom Ey vermiſcht und überſtrichen, des Morgens aber wieder mit warmem Roſen- und Kleienwaſſer abgewaſchen.

Groſe Kälte iſt auch ſchädlich; man will bemerkt haben, daß Kinder, die in der Jugend zu ſehr erfrieren, niemals eine ſchöne weiſſe, ſondern eine ſchabige grobe Haut bekommen. Schöne Perſonen ſollen ſich aller ſtark geſalzenen und gewürzten Speiſen, Hülſenfrüchte, als Hirſe, Erbſen, Linſen, überhaupt

alles desjenigen, was eine ſtarke Gährung im Blut verurſacht, und die Säure vermehrt, enthalten. Pfeffer macht gelb und häßlich. Frauenzimmer müſſen ſich das Geſicht täglich mit friſchem kaltem Waſſer waſchen, und den Mund ſauber ausſchwenken. Warmes Waſſer macht eine runzlichte Haut, wenn man ſich oft damit waſcht. Saife und was ſonſt ſowohl von Kalk als andern ſcharfen Sachen gemacht iſt, darf man nur ſelten zur Wegnehmung des Schmuzes auf die Haut bringen, denn dergleichen ſcharfe Sachen machen auch eine runzlichte nnd ſchäbigte Haut, weil ſie die fette ſubtile feuchte Ausdünſtung ganz aus den kleinen Drüſen und der Oberfläche der Haut ausziehen, und diß macht doch allen Glanz und alle Annemlichkeit der natürlich ſchönen Farbe aus. Das Waſchen mit Milch macht eine ſchöne glatte weiſſe Haut, und beſonders wird hiezu die Eſelsmilch vor gut gehalten. Sonſt hält auch der mäſſige Gebrauch eines guten Weinbrantenweins die Haut rein und ſchön, nimmt den Schmuz weg, und macht eine friſche Farbe, beſonders, wenn er über dienliche Kräuter gezogen worden iſt, worunter der Rosmarin beinahe das vorzüglichſte ſeyn wird, hieraus macht man das berühmte Ungariſche Waſſer. In den Myrrhen iſt auch etwas, das die Haut ſchön macht und erhält. Durch den Gebrauch derſelben können die Frauenzimmer ihre Geſichter ohne Runzeln jung und wohlge-

geſtalt bis in's Alter erhalten. Zu diſem Ende ſoll man einen eiſernen Löffel über Kohlen heiß und faſt glühend machen, dann aus dem Mund Wein in den Löffel ſprizen, und den Dampf, mit einem Tuch um den Kopf gehalten in's Geſicht gehen laſſen, hierauf den Löffel wieder heiß machen, geſtoſſene Myrrhen darein ſtreuen, und den Rauch wieder in's Geſicht gehen laſſen, auch mit dem übergeworfenen Tuch den Kopf verbinden, wenn man zu Bette gehen will, diſes mus oft, wenigſtens etlichemal und zwar hintereinander geſchehen. Man kan es auch kürzer und bequemer haben, wenn man geſtoſſene Myrrhen in Wein zugedekt kocht, dann die Brühe auf einen heiſſen Ziegelſtein gießt, und den Dampf in's Geſicht gehen läßt.

Das Angeſicht hübſch zu erhalten.

Man nimmt 4 Loth zuvor dünn geſchnittene venetianiſche Saife und 2 Loth ganz fein geſtoſſenen Zukerkandis, gießt Jasmin- oder Mandelöl darauf, bis es gehörig angefeuchtet iſt, miſcht alles wohl durcheinander, und bereitet eine Saife daraus. Diſe gebraucht man wie eine andere Saife zur Reinigung des Angeſichts. Sollte Jemand der Glanz, den diſe Saife verurſacht, gar zu übernatürlich ſcheinen, ſo läßt er ſich durch den Haarpuder vermindern.

Waſch-

Waſchwaſſer, das die Runzeln im Geſicht vertreibt.

Man nimmt ein Gefäß, aber nicht ganz voll, helles Fluswaſſer, ſchwenkt es eine Weile ſtark darinn, ſeiht es durch ein leinenes Tüchlein, thut es in ein glaſirtes Gefäß mit einer Handvoll ſauber gewaſchener Gerſte, läßt es bei einem Kohlfeuer kochen, bis die Gerſte keimt, ſezt es dann vom Feuer weg, läßt es ſich ſezen, ſeiht es nun durch ein Tüchlein in ein Glas, daß der vierte Theil leer bleibt, thut zu einem Schoppen Waſſer 3 Tropfen weiſſen Balſam, und ſchüttelt das Glas ſo lang ohne Aufhören, bis ſich der Balſam mit dem Waſſer vereinigt hat. Man erkennt diß daran, wenn das Waſſer ein wenig trüb und weis ausſieht, alsdann iſt es fertig. Diſes Waſſer macht das Geſicht fein und weis, und nimmt die Runzeln unvermerkt weg, wenn einige Zeit damit fortgefahren wird. Doch merke man ſich's wohl, daß man jedesmal vor dem Gebrauch diſes Waſſers das Geſicht mit Regen- oder flieſſendem Waſſer waſchen mus.

Eine ſchöne Farbe im Geſicht zu bekommen.

Man nimmt Aaronwurz, weiſſes Bleiweis, rein pulveriſirt, von jedem 1 Loth, Roſenwaſſer ſoviel als nöthig iſt, miſcht diß wohl durcheinander, und beſtreicht vermittelſt eines reinen

nen

nen weiſſen Tuchs das Angeſicht damit, ſo bekommt man eine ſchöne und lebhafte Farbe.

Schönheits-Eſſenz.

Man nimmt Myrrhen, Storax, Benzoe, von jedem 1 Loth, Violwurz ½ Loth, venetianiſchen Borax 1 Quint, gießt guten reinen Brantewein darüber, läßt es bei gelinder Wärme deſtilliren, darnach durch ein Fliespappier laufen, und verwahrt es wohl in einem Glas. Wer es noch wohlriechender haben will, kan ein paar Gran Biſam und Ambra im Anfang mit hinein werfen. Diſe Eſſenz macht eine reine, weiſſe und zarte Haut, und überzieht ſie gleichſam wie mit einem Firniß, ſie dient wider das Ausfahren im Geſicht, vertreibt auch die Runzeln.

Vortrefliches Schönheitswaſſer.

Man nimmt ein gewöhnliches Trinkglas voll des beſten ungariſchen Waſſers, thut vom beſten Gummi und Tragant, jedes für 3 Kreuzer dazu hinein, verbindet das Glas wohl mit einem Wachspappier, rüttelt es öfters, und läßt es 2 bis 3 Tage aneinander ſtehen. Nach diſem weicht man in einen Schoppen Roſen- oder Lilienwaſſer 4 Loth vom beſten Stärkmehl, läßt es auch 2 bis 3 Tage unter öfterem Rüttln ſtehen, thut es dann ebenfalls unter das ungariſche Waſſer und den Tragant, ſchüttelt ihn aber recht wohl, und

waſcht

waſcht ſich täglich einigemal damit. Wenn man auf diſe Weiſe ein Jahr anhält, wird man gewis weder Sommer- noch Leberfleken mehr haben. Alte Häute werden dadurch jung, die grobe zart und glat, und das ganze Geſicht bekommt eine lebhafte Farbe, Röthe und Weiſſe.

Benzoe-Tinctur oder Jungfernmilch.

Man nimmt Benzoe und Storax, von jedem 1 Loth, und $\frac{1}{2}$ Loth Kampfer, ſtoßt alles gröblich, thut anderthalb Loth peruvianiſchen Balſam darunter, gießt einen Schoppen guten Weinbrantenwein darüber, verwahrt das Glas recht wohl mit naſſen Blaſen, und ſezt es an die Sonne, oder überhaupt Wärme, bis es ſchön roth wird. Sobald es roth genug iſt, gießt man es von dem Anſaz rein ab, läßt es durch ein Fliespappier laufen, und verwahrt es hernach auf's beſte. Wenn man davon Gebrauch machen will, gießt man etwas weniges von diſer Tinktur in ſoviel friſches Waſſer, als man zum Waſchen nöthig hat, und waſcht ſich vor dem Schlafengehen das Angeſicht recht wohl damit. Sie nimmt alle Leber- und Sommerfleken aus dem Geſicht, vertreibt die Dürrmaden oder ſogenannte kleine ſchwarze Würmlein, heilt die Hizblattern oder ausgefallene Finnen, und gibt dem Geſicht eine friſche angenehme Röthe. — Wer etwas mehr daran wenden will, nehme ungariſch Waſſer, weis Lilienwaſſer, Roſen-

und Weiswurzwaſſer von jedem einen halben Schoppen, miſche es untereinander, gieſſe von obiger Tinktur tropfenweis nacheinander ſoviel hinein, bis es zuſammen wie eine weiſſe Milch wird, welche nun ebenfalls auf's beſte verwahrt werden mus. Unmittelbar vor dem Gebrauch ſchüttelt man ſie untereinander, befeuchtet zarte leinene Tüchlein damit, und wiſcht das Geſicht vermittelſt derſelben ab. In wenig Tagen wird man eine groſſe Veränderung im Geſicht bemerken.

Herrliches Waſch- und Augenwaſſer.

Weis Roſenwaſſer, weis Bohnenkrautwaſſer, Augentroſtwaſſer, weis Lilienwaſſer, Boleienwaſſer und guter Weinbrantenwein von jedem ein halber Schoppen, ½ Pfund Ambroſien-Mandel, für 7 Kreuzer Kampfer und für 5 kr. Borax. Ueber die Mandel gießt man ſiedendes Waſſer, ſchält ſie, ſtoßt ſie hierauf in einem hölzernen Mörſel ganz klein, benezt ſie aber ein wenig mit obigen Waſſern, damit ſie nicht ölicht werden, thut ſie in einen glaſirten Hafen, ſchüttet alles obige daran, und rührt es wie einen Brei, ſtellt es 24 Stunden in den Keller, preßt es alsdann durch ein Tuch, füllt es in lauter ſchöppige Gläſer, und verwahrt es im Keller an einem nicht gar zu kalten Ort, bis es nach und nach aufgebraucht iſt. Alle Abende waſcht man ſich fleiſſig damit. Es thut trefliche Dienſte, beſonders für die Augen.

Spanniſche Schminke.

Man nimmt Mennig, ſoviel man will, gießt deſtillirten Weineſſig darüber, läßt es einige Tage in der Wärme ſtehen, ſeiht es durch ein Pappier, und ſchüttet reines Brunnenwaſſer daran. Es ſezt ſich ein feines weiſſes Pulver zu Boden, das gerieben und getroknet wird. Wenn man's brauchen will, wird es mit Speichel angefeuchtet, oder in einem tauglichen Waſſer zerlaſſen und aufgeſtrichen. Reibt man etwas Benzoeblumen darunter, ſo wird es noch beſſer, und bekommt einen angenehmen Geruch. — Diß iſt eine gute Schminke, ſie macht einen ſchönen Glanz, vertreibt die rothe Fleken, und verhindert die Runzeln. Die vornehmſte ſpanniſche und venetianiſche Damen ſollen ſich derſelben bedienen.

Eine franzöſiſche Schminke.

Zu derſelben nimmt man 2 Theile deſtillirtes Waſſer von unreifen Weinbeeren, 1 Theil Oleum Cryſtollorum per Deliquium, 1 Theil weis gemachtes Eyeröl, und ein wenig Salpeter, und miſcht es wohl untereinander, es macht die Haut ſo weis wie Schnee.

Das Eyeröl

wird auf folgende Art zubereitet: Man thut das gelbe von einer ziemlichen Menge hart geſottener Eyer in einen Kolben, und treibt es mit Feuer. Zuerſt geht ein Waſſer herüber, wel-

welches gut wider allerlei Fleken iſt, nach diſem kommt ein gelbes Oel, und zulezt ein braunes. Von diſem Oel nimmt man ein halbes Pfund, läßt es warm durch ein Tüchlein in eine zinnerne Schüſſel laufen, thut weiſſes Wachs dazu, knetet es durcheinander, waſcht es mit reinem Brunnenwaſſer, und rührt es mit einem Stekelein langſam herum. Alsdann ſezt man die Schüſſel 9 Tage lang, ohne ſie zu bewegen, in die heiſſe Sonne, doch daß nichts hinein fallen kan, waſcht es dann wieder wie zuvor, und ſtellt es noch einmal 12 Tage an die Sonne. Auf diſe Art wird man ein Oel bekommen, das ſo weis wie Schnee iſt. Es erweicht und lindert alle Schmerzen, und iſt ein geheimes gutes Mittel für die Haut, welche davon weis und ganz niedlich wird, wenn man ſich wöchentlich nur einmal damit abreibt. Vor dem Gebrauch aber mus man ſich mit nachſtehendem Waſſer abwaſchen. Man nimmt nemlich ein halbes Pfund Brunnenwaſſer, einen Eßlöffel voll Gerſte und 2 Loth Zukerkandis, läßt diß wohl zuſammen kochen, gießt es durch ein leinenes Tüchlein, und thut ein Quint zart geſtoſſenen Borax darein. Man kan es nun gebrauchen, wenn man will.

Erforderniſſe zum rothen Anſtrich.

1) Der Venetianiſche Talg, welchen man am beſten bei den Materialiſten bekommt, mus ſehr rein und weis ſeyn, er darf nicht in kleine Stüke gebrochen werden, ſondern man mus

ſchöne, feſte und groſſe Stüke dazu ausſuchen. Wenn man mit dem Finger daran wiſcht, ſoll er ein feines fett weiſſes Pulver von ſich geben.

2) Karmin mus von dem allerfeinſten ausgeſucht werden. Fällt der Karmin in das dunkle oder blaulichte, ſo iſt er nicht zu brauchen, er muß hellroth ausſehen.

3) Mus man gute Zitronen, welche viel Saft haben, ausdruken, alle Kerne davon thun, und den Saft in einem wohl verwahrten Glas ſo lang an der Sonne deſtilliren laſſen, bis er klar und rein iſt. Wem Zitronenſaft zu koſtbar iſt, der nehme gereinigtes Bachwaſſer, und vermiſche es mit präparirtem Weinſtein, bis es genug Säure hat, gieſſe es dann gut ab, und ſtelle es einige Tage an die Sonne, bis es hell wird, dann thut man ein wenig feinen Zukerkandis dazu, und hebt es zum Gebrauch auf. Zuker mus auch zum Zitronenſaft genommen werden, damit es dem Anſtrich eine gewiſſe Feſtigkeit gibt.

Zubereitung des ächten Roths von Portugall. (Rouge de Portugall.)

Den venetianiſchen Talg reibt man entweder auf einer Aalhaut, bei der das äuſſere ſcharf und rauh iſt, oder ſchabt ihn mit einem Meſſer. Je feiner derſelbe geſchaben wird, deſto ſchöner wird der Anſtrich. Diß iſt die Miſchung zu dem Karmin. Man bewahrt es in einem gut verbundenen Zukerglas, denn der geringſte Staub iſt ſchädlich. Den Karmin mus man in einer

Kaffeetaſſe mit dem deſtillirten Zitronenſaft wohl anfeuchten, 24 Stunden zudeken, und ſich auflöſen laſſen, dann auf einem ſtarken Marmorſtein und zwar ſo lang abreiben, bis man gar nichts ungleiches mehr darinn ſehen kan; hierauf nimmt man von dem fein geſchabten venetianiſchen Talg ſoviel, als erfordert wird, den Anſtrich dunkel oder hell zu machen. Je öfter er gerieben wird, deſto feiner uud ſchöner wird die Schminke. Wann er fein genug gerieben iſt, beſtreicht man das kleine Gefäß mit ſüſſem Mandelöl, und füllt daſſelbe an. Nun mus es gut beſchwert werden, daß es feſt in dem Gefäß bleibt. Oben wird es mit einem rund geſchnittenen Kartenblatt und Pappier zugebunden. — So iſt die Schminke fertig, je älter ſie wird, deſto ſchöner wird ſie in der Farbe.

Königin-Roth. (Rouge a la Reine.)

Acht Loth Saflor bindet man in ein leinenes Säkchen, aber nicht zu feſt, hängt daſſelbe in ein groſſes Glas mit Waſſer, drukt es oft aus, ſchüttet das Waſſer weg, und wiederholt diß ſo oft, bis das Waſſer nicht mehr gelb davon wird, und ſich das Säkchen roſenroth zu färben anfängt, dann macht man eine ſcharfe Lauge von Weinrebenaſche, welche man aber recht hell werden laſſen mus, thut den vorerwähnten Saflor aus dem Säkchen heraus in ein weis irdenes Geſchirr, und ſchüttet das helle von der Lauge daran. So läßt man ihn über Nacht ſtehen, ſeiht ihn am folgenden Tag

durch ein reines Tüchlein, und ſchüttet nun von dem deſtillirten Zitronenſaft ſo viel langſam darein, bis ſich das abgeſeihte in eine ſchöne Roſenfarbe auflößt. Man mus es nicht zu bleich machen, und auch nicht gar zu viel Lauge nehmen. Alsdann läßt man die Farbe gut verwahrt in einem Zukerglaſe 24 Stunden ſtehen, nun kommt ſoviel geſchabter venetianiſcher Talg dazu, als man für nöthig hält, um die Schminke nicht zu hell oder zu blas zu machen. Geſchieht etwa das leztere, ſo kan man ſie mit aufgelößtem Karmin dunkler machen, denn man mus wiſſen, daß dieſelbe, wenn ſie troknet, allezeit bläſſer wird. Diſer Anſtrich iſt viel feiner und ſchöner, als der, welcher vom Karmin allein gemacht wird. — Man kan mit diſer Farbe alle weis ſeidene Zeuge, auch gewaſchene oder geblaichte Baumwolle auf das ſchönſte Roſenfarb färben.

Karmintinktur.

Sechs Gran Karmin reibt man auf einem Marmorſtein wohl ab, befeuchtet ihn mit wohl gereinigtem Zitronenſaft, und reibt immer und ſo lange fort, bis der Karmin gar nicht mehr grieslicht iſt; dann tröpfelt man ſo viel deſtillirten Zitronenſaft daran, als man zureichend glaubt, die Farbe dunkel oder hell genug zu machen. Man bewahrt diſe Tinktur in einem reinen Glas auf, welches aber wohl vermacht ſeyn mus. Sie läßt ſich ſo ſehr lange aufbehalten. Auf gleiche Art kan man ſich auch von Saflor eine Tinktur machen, aber weder zu der von Karmin

min noch zu der von Saflor darf venetianiſcher Talg beigemiſcht werden.

Der Gebrauch diſer Tinktur iſt folgender: Man nimmt in eine Kaffetaſſe ſoviel davon, als man nöthig hat, um ein reines wohlausgewaſchenes Schwämmchen, das auch ſehr fein ſeyn mus, zu befeuchten, tunkt daſſelbe in die Tinktur, und beſtreicht die Wangen nach Gutdünken damit. — Die Tinktur darf nicht zu dünn ſeyn, auch kan man ein wenig Kanarienzuker darein legen, es erhebt die Farbe, und gibt der Tinktur mehr Haltbarkeit. Sollte aber die Tinktur zu hell und blas ausſehen, ſo beſtreicht man zuvor die Wangen mit friſchem ſüſſem Mandelöl; ſie bekommt davon ſogleich eine höhere Farbe, auch iſt das Mandelöl der Haut dienlich, und wird auf diſe Art kein Anſtrich ſchädlich werden.

Sehr wohlfeile rothe Schminke.

Man nimmt Roſenwaſſer mit ein wenig Zitronenſaft vermiſcht, legt einen Blez (Lappen) von Tornaſol-Leinwand darein, und läßt es ſo lange liegen, bis es die Farbe von ſich gibt. Man kan ein kleines Flekchen einige Tage brauchen, ſo lang nemlich noch Farbe darinn iſt.

Noch eine wohlfeile, gute und unſchädliche Schminke.

Von rothen Berberis- (Erbſelens-) Beeren drukt und preßt man den Saft aus, gießt auf die zurükgebliebene rothe Häute etwas helles,

les, friſches Waſſer, und läßt ſie ſo lang damit kochen, bis diſe Häute ganz blaß werden, und das Waſſer roth iſt, welches man hernach durch ein ſauberes reines Tüchlein laufen laſſen, und zu dem ausgepreßten Saft gieſen kan. Zu diſem Saft thut man nun ein wenig deſtillirten Zitronenſaft, wodurch die Farbe erſt recht rein, ſchön und feurig wird, läßt ſolche in einem tauglichen Gefäß mit einem leichten Dekel, damit nichts unreines hinein fallen kan, an der Sonne oder auf dem Ofen zu einer feſten Maſſe eintroknen, und verwahrt ſie. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, weicht man etwas davon in einem kleinen Geſchirr mit Waſſer ein, daß es zu einem nicht gar zu diken Taig wird, benezt damit einen leinenen oder baumwollenen Lappen, und trägt es auf, wo und wie ſtark man's haben will. Man kan auch die trokene rothe Maſſe zu einem Pulver ſtoſſen, diſes durch ein feines Haarſieb laufen laſſen, etwas davon mit einem Lappen auffaſſen, und ſich damit reiben. Obige Farbe iſt auch ſehr gut, um ſeidene Bänder, Cotton und Leinwand kalt oder warm darinn ſchön roſenroth zu färben, es verſteht ſich von ſelbſt, daß man ſie zu diſem Gebrauch nicht eintroknen laſſen darf. Zur Schminke kan man die Abkochung der ausgepreßten Berberisbeerhäute unterlaſſen.

Zubereitung des Weinſteinöls.

Wenn man ein ſchönes Geſicht haben will, mus

mus man vor allen Dingen den Schmuz und die aus dem Mund und Naſe ausdünſtende und im Geſicht ſich anlegende Fettigkeit wegſchaffen, welches man durch ſolche Mittel, die etwas ſalzigtes bei ſich führen, erreichen kan. Ganz vorzüglich dient hiezu das bekannte Weinſteinöl (Oleum Tartari per Deliquium), das auf folgende Weiſe am geſchwindeſten verfertigt wird. Man nimmt ſehr guten Weinſtein und reinen Salpeter von jedem gleichviel, ſtoßt jedes beſonders, miſcht hernach beides wohl untereinander, ſezt es in einem neuen Topf über ein Kohlfeuer, ſo wird der Salpeter ſchmelzen, und rührt es nun mit einem Steken um, bis es zu Salz wird. Alsdann zündet man es an, ſo wird alles recht mit einander ſchmelzen, und der Weinſtein calcinirt ſeyn. Iſt es noch nicht weis genug, ſo kan man noch mehr Salpeter dazu thun. Um nun das Weinſteinöl zu machen, ſtellt man die gebrennte Maſſe in den Keller, ſo wird ſie ſich nach und nach in ein ſolches Oel verwandeln. — Will man's aber ganz geſchwind haben, ſo darf man nur etwas von diſem calcinirten Weinſtein, oder auch ſonſt ein anderes Weinſteinſalz in einer Rindsblaſe wohl vermacht, damit nichts darein laufen kan, in warmes Waſſer hängen, ſo wird es ſich ſogleich zum Oel auflöſen.

Weil aber diſes Oel ſehr ſcharf iſt, mus es entweder mit vilem Waſſer geſchwächt, oder auf nachſtehende Art mit etwas Fett gemildert werden: Man nimmt nemlich 1 Loth Weinſteinöl

ſteinöl in ein Glas, gießt ein halbes Loth ſüſſes Mandel- oder Jasminöl darunter, und ſchwenkt es wohl durcheinander, ſo wird es weis werden; hievon thut man ein wenig auf ein weiſſes Tüchlein, reibt das Geſicht damit, und wäſcht daſſelbe bald darauf mit einem dienlichen Waſſer wieder ab. Man kan auch das Weinſteinöl mit deſtillirtem Wachsöl zu einem Sälblein vermiſchen. — Man darf ſich aber diſes Mittels nicht täglich bedienen, es iſt hinlänglich, wenn es wöchentlich ein paarmal geſchieht.

Talgwaſſer.

Man nimmt eine beliebige Menge von Talgſtein, theilt denſelben in Blätter, und calcinirt (brennt) ihn mit gelbem Schwefel. Nach diſem ſtoßt man die Maſſe klein, ſiebt es durch ein Haarſieb, und waſcht es in einer groſſen Menge heiſſem Waſſer. Wenn man gewis verſichert iſt, durch diſes Waſſer alle Salze weggenommen zu haben, ſo reinigt man das Gefäß, läßt das Waſſer ablaufen, das zurükgebliebene Dike aber kochen. Wenn es troken iſt, calcinirt man's noch einmal in einem Ofen 2 Stunden lang bei einem ſtarken Feuer. Hierauf nimmt man auf 1 Pfund von diſem calcinirten Talg 4 Loth Salmiak, und ſtoßt es miteinander zu Pulver, diſes thut man in ein hölzernes Gefäß, welches an einem feuchten Ort ſtehen mus. Aller Talg wird ſich nun von ſelbſt auflöſen, und man darf dann nur ganz ſach-

ſachte das Gefäß reinigen, und den Liquor abgieſſen, man mus ſich aber dabei in Acht nehmen, daß man ihn nicht trüb macht. Diſer Liquor iſt ſo weis und ſchön, wie eine Perle. Man kan ſchwerlich ein herrlicheres Schönheitsmittel, als diſes iſt, liefern.

Talgöl.

Man thut pulveriſirten Talg und mit Salpeter calcinirtes Weinſteinſalz ſchichtenweiſe in einen Schmelztiegel, und läßt diſen 6 Stunden lang in einem ſtarken Feuer ſtehen, nimmt ihn dann heraus, und gießt auf die calcinirte Materie guten deſtillirten Weineſſig, ſeiht den Liquor durch ein reines Tüchlein, läßt ihn gerinnen, ſüßt ihn ab, und ſezt ihn in den Keller, damit er nicht verfließt. Diſes Talgöl iſt eben ſo ſchäzbar, als das Talgwaſſer. Ueberdiß dient daſſelbe auch wider die kleine Blattern und andere Geſichtsfleken.

Eine andere Art.

Man nimmt vom allerbeſten und glänzendſten Talg (Unſchlit) 1 Pfund, calcinirt ihn bis auf die Röthe in einem ziemlich geräumigen Schmelztiegel, und löſcht ihn in 11 Loth Weinſteinöl oder Scheidwaſſer, diß muß in einer groſſen gläſernen Schale geſchehen. Das Glühen und Auslöſchen wiederholt man ungefähr ſechsmal, damit der Talg zu einem Pulver wird, das leztemal aber hält man den calcinirten Talg 6 Stunden lang in dem Reveberirkolben bei ei-

nem ſchwachen Kohlfeuer, nimmt ihn dann heraus, reibt ihn auf einem Marmorſtein ganz fein, ſiebt ihn durch ein Haarſieb, ſchüttet diſes Pulver in ein langhalſigtes Glas, gießt guten hinlänglich deſtillirten Weineſſig darauf, und deſtillirt es ſo 8 Tage in dem Balneum Mariä (diſes iſt ein Brennhelm, der im heiſſen Waſſer ſteht.) Alle Tage rührt man es gut durcheinander, ſcheidet den Liquor 3 bis 4mal von den Hefen, und hebt denſelben beſonders auf. Hernach filtrirt man diſen Liquor drei- bis viermal, und läßt ihn bis zu einem weiſſen Salz abrauchen; diſes Salz nimmt man, und reibt es mit Eſſig ab, löſt es alsdann zu 4malen in Roſenwaſſer auf, und läßt es wie zuvor ausdünſten (abrauchen), ſo wird es ganz cryſtallhell werden. Nun thut man's in ein gläſernes Geſchirr, und verwahrt es in einem feuchten Keller, wo es nach einiger Zeit zu einem weiſſen Oel werden wird. — Diejenige, welche eine gelbe, röthlichte oder braune Farbe haben, und ſolche durch eine Schminke zu verbergen wünſchen, erhalten zu diſem Ende durch die vorbeſchriebene Behandlung das vortreflichſte Talgöl, deſſen man ſich auf folgende Art bedient: Man nimmt 3 bis 4 Tropfen davon, vermiſcht ſie mit nachfolgendem Waſſer, uud wiſcht mit einem darinn genezten Tüchlein das Geſicht. Will man aber nur allein diſes Oel gebräuchen, ohne es mit Waſſer zu vermiſchen, ſo läßt man nur 1 oder 2 Tropfen davon ins Geſicht fallen, oder ſtreicht nur mit einem darinn genezten Finger irgendwo

in's

in's Geſicht, wo man will. — Diſes Talgöls aber bedient man ſich nicht öfter, als nur alle Monate einmal.

Waſſer wider den Ausſchlag im Geſicht.

Man nimmt die Broſamen (das Weiche) von 2 kr. Weisbrod (Weken), gießt darauf Eſelsmilch und weiſſen Wein, von jedem anderthalb Schoppen, läßt es 24 Stunden weichen, drükt dann die Broſamen aus, und thut zu der Brühe 6 friſche Eyer, welche aber zuvor recht durcheinander verklopft werden müſſen, ferner: das Saure von 2 Zitronen, 2 Loth venetianiſchen Terpentin, der zuvor mit Roſenwaſſer ausgewaſchen werden mus, 4 Loth Kürbſenkerne, und ein halb Loth Myrrhen. Diſes ſezt man in die Aſche, und deſtillirt es durch einen gläſernen Helm im warmen Waſſer ſo langſam und gelind, daß es erſt in 2 Tagen übergeht. Diſes Waſſer behält man ſorgfältig auf, nezt darinn ein weiſſes reines leinenes Tüchlein, und waſcht das Geſicht damit.

Ein Waſſer wider die Geſichtsfleken.

Man nimmt weiſſe Bohnen, weiſſe Brodbroſamen von jedem 1 Pfund, eine friſche lange grüne Kürbſe, Weis- oder Schminkwurz 6 Loth, ſchneidet alles klein, weicht es über Nacht in Geismilch, thut am folgenden Tag 10 Loth friſchen gereinigten und geſtoſſenen Melonenſamen, 6 Loth Pferſichkerne, und ein halb Pfund aus-

ausgeſchälte Pineen dazu, ſtoßt zuvor jedes beſonders zart in einem Mörſel, mengt es untereinander, und deſtillirt alles in einem gläſernen Brennhelm.

Mit diſem Waſſer waſche man ſich Morgens und Abends das Geſicht, und laſſe es von ſelbſt troknen.

Ein Schönheitswaſſer für hagere Geſichter.

Man nimmt 1 Pfund klein geſchnittenen Spek, 30 gereinigte Schneken, 1 Pfund Lammfleiſch, ein halb Pfund Habergrüze oder Reis, gießt darauf 3 Schoppen Maienthau, und eben ſo viel Esels- oder Ziegenmilch, läßt es 24 Stunden im Keller ſtehen, deſtillirt es alsdann in einem gläſernen Helm, ſtellt es an die Sonne, und gebraucht es nach Nothdurft.

Ein anderes Schönheitswaſſer.

1 Pfund Semmel- (Milchbrod) Broſamen, Ziegen- und Eſelsmilch von jeder 24 Loth, Bohnenblüt- und Maienthauwaſſer, jedes gegen anderthalb Pfund, das Weiſſe von 12 Eyern nebſt ihren Schalen, Kalbfleiſch von dem Schlegel 1 Pfund, weiſſen Weinſtein und Bleiweis von jedem 12 Loth, 2 Pfund weiſſes Lilienwaſſer. Deſtillirt man diſes alles miteinander aus einem im warmen Waſſer ſtehenden Brennhelm (Balneo), ſo bekommt man ein ganz vortrefliches Waſſer zum Waſchen des Geſichts.

Noch ein vortrefliches Schönheitswaſſer.

Man macht ein Laiblein Brod von dem allerfeinſten Rokenmehl, knetet daſſelbe mit der Milch von einer weiſſen Ziege, ſchiebt es in den Bakofen, und nimmt es wieder heraus, ehe es ganz fertig iſt. Nun nimmt man die Broſamen und Broken heraus, macht ſie ſo klein als immer möglich, weicht ſie wieder mit friſcher Ziegenmilch rein, und thut das Weiſſe von 6 Eyern dazu, das zuvor durch einen Schwamm gedrukt worden iſt, ferner 2 Loth gebrannte Eyerſchalen. Wann diß alles wohl miteinander vermengt iſt, thut man es in einen gläſernen Kolben, und deſtillirt es bei gelindem Feuer.

Auf diſe Art wird man ein vortrefliches Waſſer bekommen, das nicht nur das Geſicht ſchön weis macht, ſondern auch alle Fleken und Röthe daraus vertreibt.

Sehr gute Maienſalbe, um das Angeſicht weis und ſchön zu erhalten.

Ein Pfund friſchen Maienbutter, ſo friſch er immer zu bekommen iſt, thut man in ein dünnes ſteinernes Gefäß, ſtellt daſſelbe an einen Ort in die Sonne, wo ſie faſt den ganzen Tag kräftig hinſcheint, und nichts unreines darein fallen kan. Sobald der Butter vergangen iſt, gieſſe man ein wenig Wegbreitwaſſer darauf. Wann die Sonne das aufgegoſſene Waſſer verzehrt hat, gießt man auf's Neue ein wenig daran, und fährt auf diſe Weiſe fort, bis der

But-

Butter ganz ſchneeweis iſt. Sollte die Sonne im Mai nicht heis genug ſcheinen, ſo mus man auch im Junius das Gefäß ſo lange ſtehen laſſen, bis die Salbe ſchneeweis wird. In den lezten Tagen gießt man ein wenig Pomeranzenblüt- oder Roſenwaſſer darauf, damit ſie einen angenehmen Geruch bekommt. Diſe Salbe hält ſich länger als ein Jahr, und dient vortreflich, das Geſicht weis und wohlgeſtalt zu erhalten. Man ſchmiert es des Abends damit, und troknet es am Morgen wieder mit einem hänfenen Tuch ab.

Noch eine trefliche Schönheitsſalbe.

Man ſchabt ein Duzend Renetten-Aepfel, ſchneidet den Buzen und das innerſte heraus, läßt die Aepfel in einem neuen glaſirten Hafen mit Roſenwaſſer kochen, thut ein Loth Gewürznelken und eben ſo viel Zimmetwaſſer, eine Handvoll der oberſten Gipfel und Blumen von Lavendel, und 4 Pfund recht ſchönen weiſſen in Stüke verſchnittenen und von Haut und Aederlein wohlgereinigten Schweinsſchmeer darein. Diß alles läßt man zuſammen auf einem gelinden Kohlfeuer 4 Stunden lang kochen, thut hierauf ein halbes Pfund klein geſchabtes weiſſes Wachs dazu, und rührt alles über dem Feuer eine Viertelſtunde um. Um zu erfahren, ob die Salbe fertig ſeie, laſſe man einen Tropfen davon in's Feuer fallen; ſprizt daſſelbe nicht mehr, ſo iſt ſie fertig, im Gegentheil aber mus man es noch ſo lang fortkochen, bis

alles

alles noch darinn befindliche Waſſer gänzlich verzehrt iſt. Nach diſem gießt man 2 Pfund Roſenwaſſer in ein ſauberes irdenes Geſchirr, und läßt die Salbe durch ein Tuch darein laufen, und erkalten. Hierauf nimmt man die Salbe mit einem Löffel heraus, und wäſcht und knetet ſie, wie es bei den Salben gewöhnlich iſt. Sie iſt ausnehmend gut zu allen Angeſichtern, und wird Morgens und Abends gebraucht.

Eine Salbe und Waſſer wider die Fleken und den Ausſchlag im Geſicht.

Es iſt eine unangenehme Sache für die, welche mit Fleken oder dem Ausſchlag im Angeſicht behaftet ſind. Um ſie indeſſen völlig zu vertreiben, bediene man ſich nur folgenden Mittels: Eine weiſſe Lilienwurz koche man im Waſſer weich, rühre ſie zu einem Brei, und alsdann das Weiſſe von einem Ey auch dazu. Ferner thut man Bleiweis, Zukerkandis, Kampfer, von jedem ein wenig zart gerieben darunter, und macht eine Salbe daraus. Mit diſer Salbe beſtreicht man alle Abende vor Schlafengehen die Fleken, und waſcht ſie am folgenden Morgen mit nachſtehendem Waſſer wieder ab: Man nimmt 3 Maas Waſſer, wirft 2 Hände voll Kleien darein, läßt es bis auf die Hälfte einſieden, ſeiht es durch ein reines Tuch, nimmt noch 6 Loth Honig dazu, und kocht es wieder ſo lang, bis es nicht mehr ſchäumt. Dann iſt es zum Gebrauch fertig, und wird dazu in einem Glas oder Hafen aufbewahrt.

Sal-

Salbe wider die Zittermäler und weiſſe Flechten.

Drei weiſſe Lilienwurzeln kocht man mit friſchem Waſſer, bis ſie wie ein Brei ſind, thut ſie dann in ein leinenes Tüchlein, und läßt ſie darinn wohl abtriefen. Hierauf ſtoßt man ſie mit einem Löffel voll Honig und halb ſoviel deſtillirtem Eſſig in einem Mörſel, thut von den vier kalten Samen, die wohl gereinigt und klein geſtoſſen ſeyn müſſen, 2 Loth dazu, mengt alles wohl untereinander, und macht eine Salbe daraus. Man mus ſie Monatweiſe alle Abend gebrauchen, ehe man ſich zu Bette legt.

Wider die Finnen im Geſicht.

Die Finnen ſind kleine rothe Hügel, brennen und ſchmerzen etwas, einige bekommen Materie, und gehen auf. Die Urſache iſt ein ſcharfes Geblüt, welches die Natur in die Schweislöcher der Haut treibt, wo es ſteken bleibt, in Fäulniß übergeht, und ſich entzündet. Daß ſich aber die Finnen meiſtens im Geſicht zeigen, diſes verurſacht, weil da eine lokere Haut iſt, die groſſe Schweislöcher hat, und ſich die meiſte Arterien und Adern dahin endigen. Wenn man lange im Regen iſt, daß das Geſicht naß wird, und ſich die Schweislöcher verſtopfen, bekommt man leicht die Finnen, ſo auch von dem Genuß hiziger gewürzter Speiſen, beſonders auch von einer ſtarken Bewegung,

wie

wie Tanzen ꝛc. welches die Frauenzimmer oft erfahren. So wenig nun auch dergleichen Finnen zu bedeuten haben, ſo machen ſie doch einen unangenehmen Anblick, und man kan es den Schönen nicht verargen, wenn ſie ihre Geſichter von dergleichen unächten Rubinen rein zu halten wünſchen. Um ſie zu vertreiben, kan man unter folgenden Mitteln wählen.

1) Man kocht 2 Hände voll Tauſendgüldenkraut in 2 Maas Waſſer bis auf die Hälfte ein, und bähet Morgens und Abends die Finnen darüber.

2) Zwei Loth Kampfer, eben ſoviel Schwefel, 1 Loth Silberglätte und eben ſoviel Myrrhen ſtoßt man zuſammen, läßt alles 7 bis 8 Tage in einem Pfund Brantewein oder Wegerichtwaſſer, und wiſcht ſich damit mit einem Leinwandläppchen im Geſicht.

3) In einen halben Schoppen Skabioſenſaft, der bei'm Feuer gereinigt und durch ein leinenes Tüchlein geſeiht worden iſt, thut man 1 Loth Borax und 1 Quint Kampfer, und bedient ſich deſſen, wenn es 2 oder 3 Tage geſtanden iſt.

4) Man nimmt Schweinenſchmalz und Schwefelblumen von jedem gleich ſchwer, miſcht es untereinander, gießt eine hinlängliche Menge abgezogenes Farrenkraut - und Pferſichblütwaſſer dazu, macht eine Art von Salbe oder Pomade daraus, und reibt alle Abend, ehe man zu Bette geht, das Geſicht damit, bis die Hizblattern vergangen ſind.

5) Ein Pfund pulveriſirten Alaun, den Saft von Portulak, Wegerbreit und unreifen Weinbeeren von jedem gleichviel, ferner das gelbe von ungefähr 20 Eyern. Diß alles ſchlägt man wohl zuſammen, und deſtillirt es. Diſes Waſſer iſt auch wider alles Juken, und wider die Wallung des Bluts ſehr gut.

6) Man kan friſch abgepflükles und zerquetſchtes Schellkraut auf die Hizblattern legen.

7) Ueberhaupt ſind die Mittel, worunter Kampfer, Benzoeeſſig, die ſogenannte Jungfernmilch und Weinſteinöl kommen, wider das Ausfahren der Haut ſehr dienlich. Ohrenſchmalz iſt ebenfalls ein Mittel dagegen.

Wären aber die Finnen, die man auch Hizblätterchen oder das Ausfahren nennt, gros oder in Menge vorhanden, ſo mus man auch innerlich blutreinigende Mittel gebrauchen, und ſich darüber bei einem verſtändigen Arzt Raths erholen.

Wider die Röthe im Geſicht.

Wie oft entſtellt nicht diſe leidige Röthe das ſchönſte Angeſicht, und doch kan man ſelten Rath dafür finden. Einige der beſten Mittel, die dafür gebraucht werden können, ſind folgende:

1) Man nimmt ein friſch gelegtes Ey, legt es 24 Stunden in guten Weineſſig, verſtößt es darauf in einem Mörſel, mengt weiſ-

ſen

ſen Senf darunter, ſoviel man ſelbſt nach Verhältnis nöthig glaubt, bearbeitet es ſo noch einmal in einem Mörſel, bis es zu einer Salbe wird. Beſtreicht man mit diſer Salbe Morgens und Abends das Geſicht, ſo zieht es die Röthe völlig heraus.

2) Klein geſtoſſenen Schwefel, Felsalaun und Roſengänſerichwaſſer von jedem 2 Loth miſcht man in einem gläſernen Gefäß untereinander, und gebraucht es nach 24 Stunden.

3) Der Cypriſche Vitriol mit Wegerichwaſſer iſt auch vortreflich, ingleichem der Saft vom Gauchheil. Man mus mehrere Tage Morgens und Abends damit fortfahren.

Iſt die Röthe im Geſicht mit Erhöhungen oder gar Geſchwüren verknüpft, ſo zeugt diß von einem ſcharfen unreinen Geblüt, man mus daher zuvörderſt innerliche blutreinigende Mittel brauchen, und eine ſtrenge Diät in Abſicht auf den Genuß ſaurer gewürzter, ſtark geſalzener Speiſen und hiziger Getränke beobachten.

Wider das Kupfer im Geſicht.

Als äuſſerliche Mittel kan man gebrauchen:

1) Man nimmt Kampfer, Schwefelblumen jedes 1 Quint, Myrrhen, Weihrauch jedes 1 Loth, Erdbeer-, weiſſes Roſen- und Braunwurzwaſſer jedes 10 Loth. Diß läßt man in einem wohl vermachten Glas 10 Tage lang an der Sonne ſtehen, und deſtillirt es hernach in dem Brennhelm (Balneo Mariä). Mit diſem,

Liquor waſcht man die kupferichte Theile des Geſichts täglich einigemal.

2) Drey Quint Bleiweis, 1 Quint Silberglätte, 2 Scrupel Kampfer, Seeblumen- Nachtſchatten- und Bohnenblütwaſſer von jedem 6 Loth nebſt 2 Quint weiſſem Weineſſig rührt man wohl untereinander, läßt es ſich nun etwa 6 Stunden lang vollkommen ſezen, ſeiht es dann durch ein Tüchlein, und hebt es auf. Hiemit befeuchtet man die Kupferhügel 2 bis 3mal des Tags.

3) Schwefelblumen nebſt etwas Bleiweis in ein Stüklein gebunden läßt man eine Zeitlang in laulichtem Wein weichen, und wäſcht jedesmal vor dem Schlafengehen das Geſicht mit diſem Wein.

Wider die Rizen oder das Aufſpringen der Haut.

Sie entſtehen von einer Trokenheit der Haut, und verurſachen öfters ein empfindliches Juken. Am häufigſten ſind ſie im Winter und Frühjahr auf den Lippen, öfters auch ſonſt im Geſicht. Sie werden mit anfeuchtenden und kühlenden Mitteln, welche die Steifigkeit der Theilchen und ihre Trokenheit lindern, auch zugleich die Schärfe benehmen, geheilet, als mit Quittenkernſchleim, Boksunſchlit, Gänsſchmalz, Lerchenfett, Pomaden von Jasminöl, Cacaobutter ꝛc. Oder man nimmt Eibiſchwurz, Schwarzwurz, Hauswurz, welche von diſen Wurzeln man will, kocht ſie im Waſſer

zu

zu einem Brei, und ſtreicht ſie über. Kamillenblumen in Milch geſotten ſind ebenfalls ſehr dienlich. Kürzlich wollen wir hier noch die Bereitung einiger der beſten zuſammengeſezten Mittel angeben.

1) Zwey Loth ſüß Mandel- oder Jasminöl ſezt man mit etwa 3 Loth friſchem Schafunſchlit und ein wenig Ochſenzungenkraut in einem reinen Geſchirr über das Feuer, läßt es nur ein klein wenig mit einander kochen, und gießt es in eine Pomadeform oder obere Kaffetaſſe. Diß iſt eine herrliche Pomade für die Lippen.

2) Silberglätte, Weihrauch, weiſſen Ingwer, Ana, von jedem 1 Quint, diß macht man mit ſoviel weiſſem Wachs, als erforderlich iſt, zu einem Sälbchen. Wären die Rizen der aufgeſprungenen Lippen auch tief und gros, ſo kan man ſich doch von dem Gebrauch diſes Sälbchens eine ſichere Hülfe verſprechen.

Wider die Leberfleken.

Diß ſind bräunliche Fleken, einige ſind klein, einige auch gros und breit, etwas erhaben, gemeiniglich auf der Bruſt, Rüken und Beinen, juken zuweilen, und geben Schuppen von ſich. Sie vergehen öfters, kommen auch wieder. Sie entſtehen von einer Unreinigkeit des Geblüts, und daher mus auch ihre Kur mit blutreinigenden Mitteln vorgenommen werden. Beſonders dienen hiezu Ziegenmolken, worinn Erdrauch und Holderblüte geſot-

ten worden iſt. Man mus ſich hüten, daß man die Leberfleken nicht durch Unterlaſſung der innerlichen Kur in den Leib treibt, denn wenn diß durch den bloſſen Gebrauch äuſſerlicher Mittel geſchieht, ſo verurſachen ſie Huſten, Engbrüſtigkeit und dergleichen. Aeuſſerlich ſind vorzüglich nachſtehende Mittel zu empfehlen.

1) Einen Kalbsfus ſiede man mit reinem Bach- oder Fluswaſſer ſo lang, bis er halb eingeſotten iſt, hernach nimmt man ein halbes Pfund Reis, 4 Loth Semmel- (Mutſchel-) Mehl, beides die Nacht zuvor in Geismilch eingeweicht, 1 Pfund Butter, 5 friſche Eyer, verquetſcht ſolche ſamt den Schalen, rührt diß alles untereinander, und brennt es in einem Brennzeug aber nicht zu heis aus. Man darf auch nicht zuviel auf einmal in den Brennzeug thun, ſonſt lauft der Butter über. Es gibt ein helles und klares Waſſer, in welches man 7 Gran Kampfer und eben ſoviel Alaun thut. Wiſcht man ſich mit diſem Waſſer oft ab, ſo werden die Fleken gewis vergehen. Man troknet ſich aber nicht, ſondern läßt das Waſſer eintroknen.

Man nehme Otterköpflein (diß ſind weiſſe Muſcheln oder Schneken, in den Apotheken auch wohl Dentalium genannt,) lege eine ſolche Muſchel in eine Taſſe, und drüke aus einer Zitrone den Saft darauf, in welchem die Muſchel nach und nach aufgelößt wird, und in ein weiſſes ſchleimigtes Sälbchen übergeht. Mit diſem beſtreicht man die Leberfleken im Geſicht,

ſicht, am Hals und auf der Bruſt von Zeit zu Zeit, und waſcht es, wenn es nach einiger Zeit troken geworden iſt, mit friſchem Waſſer wieder ab. Hierdurch wird das Oberhäutchen, und die darunter ſtekende bräunlichte Materie aufgelößt, und die Haut von diſem Fleken befreiet. — So einfach diſes Mittel iſt, ſo unſchädlich und ſicher iſt es auch.

3) Aus 6 Loth ungewaſchenem Gaisbutter und $\frac{1}{2}$ Loth Weinſteinöl mache man eine Pomade, beſtreiche damit die Leberfleken vor dem Schlafengehen, und waſche ſie des Morgens mit Erdbeerwaſſer oder Molken wieder ab. Es vertreibt die Fleken gewis, aber die erſten Tage kommen ſie ſtärker heraus, dann fangen ſie an zu juken, und in einigen Tagen verlieren ſie ſich ganz.

Wider die Sommerfleken.

So unſchädlich auch die Sommerſproſſen, die man ſonſt auch Laubfleken oder Roßmüken nennt, ſind, und ſo wenig ſie Ungelegenheit verurſachen, ſo entſtellen ſie doch das Angeſicht, und ſind daher dem Frauenzimmer eine ſehr unangenehme Sache, die man mit aller Mühe zu vertreiben ſucht. Aus diſer Urſache halten wir es für unſere Pflicht, auch hier mehrere Mittel anzuzeigen, weil öfters eines nach Beſchaffenheit der Umſtände nicht Jedermann hilft, oder damit man ſich dasjenige darunter wählen kan, welches am bequemſten zu haben, und zum Gebrauch am angenehmſten iſt.

1) Aus friſchen Wurzeln von Weiswurz drüke man den Saft, und beſtreiche damit das Geſicht. Nach dem Gebrauch diſes Safts wird zwar das Geſicht feuerroth, man darf aber nichts fürchten, weil diſe Röthe vergeht, ſobald man das Geſicht mit weiſſem Lilienwaſſer wieder abwaſcht. Diß iſt ein ſonderbares und vorzügliches Mittel gegen die Sommerfleken.

2) Man ſchneidet Meerrettig gewürfelt, thut ihn in ein Glas, gießt ſcharfen Weineſſig darüber, verſtopft das Glas wohl, grabt es in die Erde ein, läßt es 14 Tage darinn, und nimmt es dann wieder heraus. Waſcht man ſich einigemal vor dem Schlafengehen mit diſem Eſſig, ſo macht es nicht nur eine reine Haut, ſondern vertreibt auch in kurzem alle Fleken.

3) Man nehme die lange Knochen der Hammelsfüſſe, laſſe ſie ſolang im Feuer brennen, bis ſie ſich leicht zu Pulver ſtoſſen laſſen, und weiche diſes Pulver 24 Stunden in weiſſen Wein. Auf die Knochen von 4 Füſſen mus man einen halben Schoppen Wein nehmen. Diſen Wein gießt man ab, und waſcht ſich damit.

4) Das Waſſer, welches man im Frühjahr aus den geſchnittenen Weinreben in einem angebundenen Glas auffängt, iſt auch zu diſem Gebrauch ſehr gut, eben ſo Froſchlaich- oder Schnekenwaſſer, die ſogenannte Jungfernmilch, der Schlüſſelblumenſaft, das Nußöl und das Mehl von ſchwarzen Wiken mit Honig vermiſcht.

5)

5) Das Erdbeerwaſſer iſt ebenfalls für Sommer= und andere Fleken der Haut ſehr dienlich. Seine Würkung wird durch etwas zuvor darinn aufgelößten Bleizuker verſtärkt.

6) Eine Handvoll Aſche von jungem Holz kocht man in 2 Maas hellem Waſſer zur Hälfte ein, gießt dann das klare ab, läßt es noch ein wenig kochen, und zulezt durch Löſchpappier laufen.

7) Sollte man ein oder mehrere diſer bisher angezeigten Mittel ohne Nuzen gebraucht haben, ſo kan man zu folgendem ſtark wirkendem ſchreiten:

Man nehme gleiche Theile von Narciſſenzwiebeln und wilden Gurkenwurzeln, laſſe ſie im Schatten troknen, und mache davon ein feines Pulver, welches in guten Brantewein geſchüttet wird. Man feuchtet damit das Geſicht ſo lang an, bis es anfängt zu juken, und waſcht ſich alsdann mit friſchem Waſſer ab. Man macht damit täglich bis zu der in kurzer Zeit erfolgten Vertreibung der Fleken fort.

Wider die Bräune der Haut.

Wir reden hier nicht von ſolchen Perſonen, die von Natur eine friſche braune Farbe haben, denn warum ſollten ſie diſe ändern? ſondern von ſolchen Frauenzimmern, die durch äuſſerliche Zufälle um ihre ſchöne Farbe der Haut gekommen ſind, beſonders wenn die Haut, ſo weit man blos geht, im Frühling von der Sonne und Luft geſchwärzt oder vielmehr braun

gemacht worden iſt. Diß nennt man den Sonnenbrand. Um ſich vor demſelben zu verwahren, mus man ſich ſolcher Sachen, die Schatten machen, bedienen, man mus Hüte und Handſchuhe tragen.

Einige Damen gebrauchen zu diſem Zweck mit Nuzen das Hirſchmark, womit ſie die der freien Luft ausgeſezte Theile ſalben, und es eine Weile hernach wieder abtroknen. Das Oel von grünen Oliven, worein man ein wenig reinen Maſtix geworfen hat, thut eben diſe Wirkung. Noch wollen wir die Bereitung einiger zuſammengeſezten durch vielfache Erfahrung bewährt gefundenen Mittel anführen, wodurch man ſich **wider das Verbrennen von der Sonne verwahren kan.**

1) Man nimmt eine beliebige Menge Ochſengalle, und auf 1 Pfund derſelben 1 Quint Römiſchen Alaun, 1 Loth Steinſalz, 2 Loth Zukerkandis, 2 Quint Borax und 1 Quint Kampfer, miſcht alles wohluntereinander, und rührt es eine Viertelſtunde um, nach deren Verfluß man es ruhig ſtehen läßt. Diß widerholt man täglich 3 bis 4mal, und zwar 14 Tage hintereinander oder ſo lang, bis die Galle ſo hell als Waſſer iſt. Nun läßt man ſie durch ein Fliespappier laufen, und hebt ſie zum Gebrauch auf. Man bedient ſich derſelben, wenn man genöthigt iſt, ſich der Sonnenhize auszuſezen, und waſcht das Geſicht am Abend wieder mit friſchem Waſſer ab.

2) Ein Pfund dürre ausgemachte Bohnen läßt man 3 Tage in friſchem Waſſer weichen, thut ſie alsdann aus diſem Waſſer, und läßt ſie in einem Kupferhafen kochen, wozu man 5 Pfund (ungefähr 6 Schoppen) friſches Waſſer nehmen mus. Wann die Bohnen fertig ſind, und das Waſſer ein wenig diklicht wird, ſezt man das Geſchirr vom Feuer weg, drukt den Saft aus, und gebraucht ihn nach obiger Anweiſung. Einige thun zu diſem Waſſer etwas Ziegengalle, Alaun und Limonienſaft, und behaupten, daß diß Waſſer unfehlbar alle Fleken wegnehme, wenn man ſich des Abends vor dem Schlafengehen damit reibt.

Iſt aber die Schwärze oder Bräune ſchon vorhanden, ſo kan man ſich entweder eines der ſchon beſchriebenen tauglichen Waſchwaſſer, beſonders aber des Weinſteinöls mit ſüſſem Mandelöl vermiſcht bedienen, oder man wähle eines von folgenden Mitteln, welche die Haut reinigen, **wenn dieſelbe von der Sonne verbrannt worden iſt.**

1) Man waſche ſich gleich öfters mit gutem Weineſſig, oder man läßt etwas Harz von einem Kirſchenbaum in Eſſig auflöſen, thut ein wenig Habermehl darunter, wiſcht ſich zuerſt mit diſer Maſſe und etwa eine halbe Stunde hernach mit friſchem Waſſer das Geſicht ab.

2) Eines von den beſten Mitteln iſt, wenn man ſich mit friſchen Zitronenſcheiben reibt, und etwa eine Stunde hernach mit friſchem Waſſer wieder wohl abwaſcht und abtroknet, es macht ſchön und weis.

3) Das friſche Brunnen- ſo auch das Pimpernellen-Waſſer, womit man ſich Abends das Geſicht waſcht, verdienen vorzüglich zu dieſem Gebrauch empfolen zu werden.

4) Kan man Abends vor dem Schlafengehen einige Erdbeere auf ſeinem Geſicht verdrüken, und die Nacht durch trocken werden laſſen, am Morgen darauf aber ſich mit Körbelwaſſer waſchen. Hievon bekommt man eine friſche Haut.

5) Man thut feines Waitzenmehl in friſches Brunnenwaſſer, läßt es eine Zeitlang ruhig ſtehen, nimmt dann 4 bis 6 Loth von dem, was ſich zu Boden geſezt hat, vermiſcht es mit dem Weiſſen von einigen Eiern, ſtreicht nachher dieſen Taig über das Geſicht, läßt ihn die Nacht über darauf, und waſcht ihn am folgenden Morgen mit laulichtem Waſſer ab.

6) Man nimmt ein paar Maas Milch, drukt den Saft von einer Zitrone hinein, thut einen Eßlöffel voll Brantenwein dazu, läßt alles gut kochen, ſchäumt es ab, ſezt es vom Feuer weg, und hebt es zum Gebrauch auf. Einige thun noch zur Milch etwas weiſſen Zucker und ein klein wenig Römiſchen Alaun.

7) Man reibt ſich die Haut mit dem Schleim von Lein- und Flöhkrautſaamen, Gummitragant und Portulakſaft, welches man mit Eierweis zuſammen miſcht.

Wider die Runzeln.

Sie entſtehen nicht allein von dem Alter, da der Menſch zuſammenfällt, und ſich die beſte Säfte und

und Kräfte verlieren, ſondern auch, wenn junge Leute durch Krankheit, Sorgen ꝛc. geſchwächt, das Fleiſch verlieren, fällt die ſonſt ſaftige ausgedehnte Haut ineinander, ſchrumpft ein, macht Falten und einen düſtern Schatten. Sie verderben daher die Haut auf zweierlei Art, mit Ungleichheit und mit Benehmung der ſcheinbaren Farbe. Um ſie zu verhüten, muß man ſich mit anfeuchtenden Oelen und Pomaden fleiſſig ſchmieren und einreiben, dabei auch den Dampf von Myrrhen brauchen, deſſen wir ſchon gedacht haben, welcher die Haut bis in's hohe Alter ohne Runzeln erhält. Wenn die Runzeln aber, beſonders bei jungen Leuten, wider die Natur vorhanden ſind, dient das Ungariſche Waſſer, Eierweis, Myrrhenöl mit harten Eiern gemacht. Oder: man zerläßt 2 Loth weiſſes Wachs in heiſſer Eſelsmilch, knetet es ſehr wohl, wenn es bald fertig werden will, nimmts vom Feuer, thut 2 Loth Mandelöl dazu, Alaun und Wallrath von jedem 1 Loth, zerläßt es wieder, miſcht es wohl untereinander, ſtreicht es auf ein Stückchen weiches Leder, und legt daſſelbe auf, wo man runzlicht iſt. Stikwurz, Feigen, Erbſenmehl und Honig ſind auch dienlich für die Runzeln, ſo auch das Violenöl, das zugleich die Schärfe der ausdünſtenden Feuchtigkeiten mäßigen kan. Zu gleichem Ende kan man auch das Geſicht alle Abend vor dem Schlafengehen mit Kapaunenſchmalz und Eierklar wohl beſtreichen, und am Morgen mit laulichter Milch wieder abwaſchen. Folgende Stirnbindel ſind auch ſehr

ſehr gut für die Runzeln: Man nimmt nemlich zur Hälfte Wallrath, und zur andern Hälfte Hirſchunſchlit nebſt etwas Mandelöl, und läßt diß über einem ſchwachen Feuer ganz vergehen. Zuvor muß aber ſchon die Leinwand in der Form der Stirne geſchnitten ſeyn. Sobald nun alles flüßig iſt, zieht man ein Stückchen Leinwand nach dem andern dadurch, und legt jedes, ſo wie es durchgezogen iſt, gleich in kaltes Waſſer. — Wer kein Hirſchunſchlit hat, kan ſtatt deſſen Jungfernwachs nehmen.

Wider die Flechten.

1) Man nimmt 4 Loth Mandelöl, 25 Tropfen Weinſteinöl, 5 Tropfen deſtillirtes Roſenöl, miſcht alles untereinander, und ſchmiert die Flechten damit.
2) Ein Loth zu einem ganz feinen Pulver geſtoſſene Armeniſche Bolus-Erde und eben ſo viel Koriander vermengt man mit gekochtem Roſenöl zu einem Sälbchen.
3) Morgens, wenn man noch nüchtern iſt, feuchte man ein wenig Kochſalz mit Speichel an, und beſtreiche die Flechten damit, ſo werden ſie bald geheilt ſeyn.

Mittel wider die Haare um den Mund und an dem Kinn.

1) Acht Loth Kolphonium und 3 Loth weiſſes Wachs läßt man in einem ſaubern irdenen Geſchirr über Kohlen vergehen, thut dann noch einer Nuß groß Rinds- oder Gänsſchmalz dazu, rührt

rührt es wohl untereinander, und läßt es erkalten. Man kan es in dem nemlichen Geſchirr laſſen, worinn es verfertigt worden iſt. Wenn man davon Gebrauch machen will, muß man die Maſſe bei'm Feuer vergehen laſſen, aber nur ſo viel, daß es an dem Finger nicht mehr heiß iſt. Der Finger wird mit Oel beſtrichen, dann nimmt man von der weichen Maſſe auf den Finger, ſo viel er faſſen kan, und ſtreicht es auf die Orte, wo die Haare ſind, aber dick. Je dicker es iſt, deſto beſſer kan man ſich das ganze Kinn damit anſtreichen; es macht eine linde und feine Haut. Man läßt es ganz hart und trocken darauf werden, und nimmt es dann ab. Das erſte und zweitemal ſchmerzt es freilich ein wenig, wiederholt man's aber alle Wochen einmal, ſo geſchieht diß nicht mehr. Das Abgelöste thut man wieder zu der übrigen Maſſe, und auf dieſe Weiſe kan man ſie Jahre lang erhalten. Sollte die Maſſe zu wenig Steife haben, ſo muß man Wachs nachlegen, im Gegentheil, wenn ſie zu hart wäre, etwas Kolphonium dazu thun.

2) Man nehme Gilgenſaft und nach Verhältniß Ameiſeneier, laſſe beides in einem Mörſel verreiben, und ſchmiere mit dieſem Sälbchen die Plätze, wo man der Haare gerne loß ſeyn will. Sie werden darnach ausfallen, und ganz gewis nicht wieder kommen.

Wann

Wenn die Augenbraunen ausfallen, wie es zu verhüten iſt.

Gebrannte Dattelkörner, Lazurſtein, venetianiſchen Spik, Schwalbenkoth, Mäuſekoth, diß alles miſcht man zuſammen, ſtoßt es klein, und macht mit geläutertem Honig eine Salbe daraus. Damit beſtreiche man die Augenbraunen, und das Ausfallen der Haare wird bald aufhören.

Eine ſehr güte Aepfel-Pomade.

Man ſchneidet einige wohlgeſchmakte Aepfel in 6 bis 8 Stücke, beſtekt ſolche mit ausgeleſenem Zimmet und Nägelein, thut ſie in ein Gefäß, das einen vollkommenen Schoppen hält, ſo daß daſſelbe etwas mehr als halb voll von den Aepfeln wird, miſcht 1 Loth Aſa Dulcis und eben ſo viel in Stücke verſchnittene Muſcatnuß, 2 Loth dreizakigte Spica und ½ Quint Kampfer darunter, und füllt das Gefäß vollends mit Roſenwaſſer auf. Zuvor aber müſſen noch Hölzlein in dieſes Gefäß geſprießt werden, daß die Aepfel nicht in die Höhe können, hierauf verbindet man daſſelbe mit einem Tüchlein, und läßt es ſtehen. Inzwiſchen werden 3 Pfund friſcher Speck von einem verſchnittenen Schwein klein gewürfelt geſchnitten, und auf einer ſchwachen Glut verlaſſen, damit der Speck ſchön weiß bleibt, darauf gießt man denſelben in eine groſſe Schüſſel auf kaltes Waſſer, läßt ihn erkalten, und waſcht ihn oft aus kaltem Waſſer. Nun ſchüttet man die Aepfel mit allem in einen

Hafen, thut den Speck auch dazu, bedekt den Hafen wohl, und läßt es zuſammen ſieden. Will man ſehen, ob es genug geſotten ſey, ſo laſſe man einen Tropfen davon auf die Kohlen fallen, prazelt derſelbe nicht mehr, ſo iſt es genug. Alsdann nimmt man 4 Loth ſchönes weiſſes Wachs, ſchneidet es in eine kleine Schüſſel, ſeiht das im Hafen Geſottene durch ein Tüchlein auch dazu, drukt es aber nicht aus, ſondern läßt nur durchlaufen, was von ſelbſt will, und faßt es in Gläſer. Wer es wohlriechender will, der beſtecke die Aepfelſchnitze um ſo beſſer, oder nehme ½ Loth Storax Calamità und ein wenig Biſam dazu. Dieſe Pomade heilt alle Sprünge an den Lefzen, macht die Hände glatt und zart, und iſt noch zu vielen andern Dingen gut und heilſam.

Eine weiſſe Pomade.

Ein halbes Pfund vom ſchönſten weiſſen Speck ſchneidet man klein gewürfelt, thut denſelben auf einen irdenen Teller, gießt ſcharfen Weineßig darauf, und läßt es ſo 24 Stunden ſtehen. Dann gießt man den Eßig wieder davon ab, und friſches Brunnenwaſſer darauf, diß thut man in 24 Stunden ſechsmal. Alsdann ſchüttet man das Waſſer davon, thut den Speck in einen ſaubern Hafen, verbindet denſelben feſt mit einem Tüchlein, ſezt ihn hierauf eben ſo hoch, als der Speck im Hafen reicht, in ſiedendes Waſſer, und läßt ihn ſo lang darinn, bis der Speck geſchmolzen iſt. Nun preßt man es durch ein reines leinenes Tuch, thut für ungefähr 12 kr.

Wallrath, ein Trinkgläschen voll ſüſſes Mandelöl und einer Haſelnuß groß weiſſes Jungfernwachs dazu. Wenn nun alle dieſe Sachen beiſammen in dem Hafen ſind, ſezt man ihn wieder ſo lang in ſiedendes Waſſer, bis alles durcheinander geſchmolzen iſt, dann nimmt man es heraus, rührt es ſo lange, bis es dick wird, gießt Roſenwaſſer darüber, und bewahrt es ſo auf.

Pomade, den Haarwuchs zu befördern.

Man nimmt Traubenblätter, welſche Nußblätter, Platais mit der Wurzel von jedem 3 Hände voll, wäſcht diß ſauber, ſchneidet es klein, thut es in einen neuen Hafen, gießt ſo viel Waſſer darauf, bis es über die Species vorſteht, und läßt es ſo lang kochen, bis das Waſſer ganz eingekocht iſt. Alsdann drükt man die Maſſe mit 2 Loth ganz klein geſchnittener Muſcatnüſſe durch ein Tüchlein, gießt den ausgedrukten Saft in ein irdenes Geſchirr, und kocht es ſo lang darinn, bis es ein wenig dick wird, nun drükt man es wieder durch ein reines Tuch, und läßt es kalt werden. Wenn man die Pomade machen will, thut man 1 Pfund unausgelaſſenes Schweinsfett dazu. Es muß aber zuvor klein geſchnitten, über Nacht in friſches Waſſer gelegt, dann mit friſchem Waſſer unter beſtändigem Rühren ausgeſotten, und hierauf durch ein Tuch geſeiht werden. Dieſes Schmalz wird wieder mit friſchem Waſſer ausgekocht, dann das oben auf dem Waſſer ſchwimmende Fett mit einem Löffel vorſichtig abgenommen, und mit Pomeran-

ranzen⸗ oder Lavendelwaſſer ſo lange ausgewaſchen, bis ſich aller übler Geruch gänzlich davon verloren hat. Hierauf wird es wieder ſo lang in ein irdenes Geſchirr gethan, bis das noch daran befindliche Waſſer gänzlich verraucht iſt. Nun läßt man's mit 4 Loth vom beſten weiſſen Wachs langſam auf einem gelinden Kohlfeuer vergehen, und unter beſtändigem Umrühren kalt werden. Dann wird der obenbeſchriebene Saft hinzugethan, und ſo lang gerührt, bis alles ganz untereinander gemengt iſt. Dieſe Pomade kan noch nach Belieben wohlriechend gemacht werden, am vorzüglichſten iſt das Cedroöl hiezu. Wenn man die Haare fleißig mit einem Kamm kämmt, der mit dieſer Pomade eingeſchmiert iſt, ſo wachſen ſie bald und ſtark, ohne daß man von dieſer Pomade ſelbſt viel in die Haare zu ſchmieren braucht.

Wohlriechende Pomade.

Ein Loth ſehr feines Laudanum, 24 Loth Storax Calamitâ, eben ſo viel Benzoe, 2 Loth Ambragris, 6 Gran Zibet und 4 Gran Gummitragant, alles diß läßt man in Roſenwaſſer auflöſen, nimmt dann ferner 1 Pfund wohl gewaſchenes Schweinsſchmalz und 8 Loth weiſſes Jungfernwachs, thut alles zuſammen in einen neuen Hafen, läßt es auf einem gelinden Kohlfeuer durcheinander vergehen, nimmt es hierauf vom Feuer, rührt es, bis es dick zu werden anfängt, und verwahrt es dann in einem wohlvermachten ſteinernen Gefäß zum Gebrauch.

Eine gute die Haut geſchmeidig machende Pomade.

Man ſchneidet friſchen Speck von einem Eber klein gewürfelt, waſcht ihn, und läßt ihn 9 Tage in reinem Brunnenwaſſer weichen; das Waſſer muß aber täglich ab- und friſches daran gegoſſen werden. Nach Verfluß dieſer Zeit läßt man den Speck auf einem glüenden Eiſen ſchmelzen, und fangt die herabträufelnde Tropfen in friſchem Waſſer auf, waſcht dann auch dieſen herabgeträufelten Speck wieder in verſchiedenen Waſſern, wozu man ſich des Nachtſchatten- oder Roſenwegerichwaſſers bedienen kan. Reibt man mit dieſer Pomade die Haut, ſo wird ſie ſo weich davon wie Atlas.

Wohlriechende Favorit-Sultanin-Pomade.

Sechs gute Borsdorferäpfel ſchält man, ſchneidet ſie in 2 oder 4 Theile, und das Kernichte heraus, dann nimmt man 2 Loth Nelken, 2 Loth Zibet, eben ſo viel Benzoe nebſt einer Hand voll Lavendelblumen, und ſpikt die Aepfel mit dieſem Gewürz, thut ſie hierauf in einen neuen Hafen, gießt einen Schoppen Roſenwaſſer darauf, und ſtellt diß 4 Tage an einen temperirten Ort. Hierauf nimmt man 1 Pfund Schweinenſchmalz, wäſcht es einigemal in friſchem Waſſer aus, thut es zu den übrigen Ingredienzien, und läßt alles zuſammen wohl kochen, aber nur bei einem ſchwachen Kohlenfeuer, denn das Anbrennen muß ſorgfältig verhütet werden. Alsdann

dann ſezt mans vom Feuer weg, läßt es kalt werden, gießt das Roſenwaſſer davon ab, thut 8 Loth Jungfernwachs dazu, ſezt es wieder über ein gelindes Feuer, läßt es vergehen, rührt es durcheinander, und bewahrt es in einem ſteinernen wohl vermachten Häfelein.

Eine ſehr gute Pomade.

Man nimmt das Oel von den 4 kalten Samen, vermiſcht daſſelbe mit etwas Wallrath, und macht eine Pomade daraus. Einen Geruch kan man ihr nach Belieben geben. Thut man nach Verhältniß einige Tropfen Talgöl unter diſe Pomade, ſo iſt es der Haut nicht im mindeſten nachtheilig, ſondern vielmehr zuträglich. Will man eine Schminke ohne Miſchung gebrauchen, ſo kan man ſich diſer Pomade des Abends bedienen.

Eine gute Haarpomade.

Man nimmt friſchen Schweinsſpek, ſchneidet das hautigte weg, und läßt ihn über einem gelinden Feuer vergehen, thut dann das Ausgelaſſene in ein reines irdenes Gefäß, und rührt es mit einem Kochlöffel ſo lange herum, bis es wieder weis wie zuvor iſt. Alsdann ſchüttet man friſches Waſſer dazu, rührt es wohl durcheinander, waſcht es aus, gießt nach diſem das Waſſer ab, und friſches daran, und wiederholt diß noch 3 bis 4mal oder vielmehr ſo oft, bis der Geruch völlig verſchwunden iſt. Nun wird es in eine blecherne Büchſe gethan, ein wenig

Pergamotöl dazu gegoſſen, und mit einem Hölzlein in der Büchſe untereinander gerührt. Diß iſt eine leicht zu machende und gute Pomade.

Wachspomade zu machen, um eine Feſtigkeit der Haare zu erhalten.

Man nehme Mandelöl, Hirſch- und Schaaf-Unſchlit von jedem diſer 3 Stüke 2 Loth. Das Unſchlit kan man zuvor, damit der Geruch vergeht, mit Roſenwaſſer abarbeiten. Ferner kommt dazu: 6 Loth weiſſes Wachs, Pergamot- und Lavendelöl von jedem 30 Tropfen. Die 4 erſte Stüke läßt man auf einer ſchwachen Glut vergehen, und erſt kurz zuvor, ehe die Maſſe in die pappierne Kartuſchen oder Formen gegoſſen wird, miſcht man die 2 lezte wohlriechende Oele darunter.

Eine gute Pomade für die Hände.

Man nimmt 2 Loth geſchälte und ganz klein geſtoſſene Mandeln, 2 Loth friſch gemolkene Milch, das Weiche aus einem kleinen Weisbrod (halben Kreuzerwek), macht alles ſo fein als möglich, thut hierauf noch das Gelbe von 4 Eyern dazu, rührt alles recht untereinander, und läßt es ſo lang kochen, bis es dik wird. Hernach mengt man ein wenig Pulver von der Violwurz dazu, und verwahrt es in einem ſteinernen Häfelein an einem feuchten ſchattigten Plaz, ſo bleibt es 4 Wochen und länger gut. Mit diſer Pomade reibt man die

Hän-

Hände ohne Waſſer, ſie werden hernach ſehr weis und auch rein.

Einige Maſſen zum Waſchen des Halſes und der Hände.

Bekanntlich iſt dem Frauenzimmer die Schönheit des Halſes und der Hände eine überaus wichtige Sache, in Anſehung der leztern beſteht diſe Schönheit vorzüglich darinn, daß ſie fein weis, nicht welk, doch aber weich und ſanft anzufühlen ſind. Wir wollen daher einige Mittel angeben, wie ſie theils in diſer Beſchaffenheit erhalten, noch mehr aber, wie ſie zu diſer erforderlichen Schönheit im Fall des Mangels gebracht werden können. Dienlich iſt es zu diſem Zweck, wenn man den Hals und die Hände mit gekochter Kleien, Feigenbohnen, Erbſenmehl, Mandelkernen oder Leinkuchen öfters waſcht. Noch beſſer aber iſt es, wenn man unter folgenden zuſammengeſezten vorzüglichen Mitteln eines oder das andere wählt, und ſich deſſelben fleiſſig bedient.

1) Man nimmt Kukummern, Kürbſen, und Melonenkerne von jeder Sorte 1 Loth, Pimpernüſſe, Pineen, von jedem ½ Loth nebſt 6 Loth geſchälten Mandeln, ſtoßt jedes beſonders, miſcht es hernach untereinander, thut dann die Maſſe in eine Büchſe, und ſtreut ein wenig Zuker darüber, ſo bleibt ſie lange Zeit unverdorben. Will man ſich derſelben bedienen, ſo nimmt man ein wenig davon, feuchtet es mit Waſſer an, und reibt damit Hals und Hände.

2) Acht Loth weiſſen Mohnſamen, 3 Loth bittere Mandeln, 1 Loth Pineen, 1 Loth Wallrath, eben ſoviel Bleiweis, 2 Quint Senfſamen und 3 Quint Violenwurzel. Jedes wird wohl geſtoſſen, dann alles untereinander vermiſcht, und in einer Schachtel verwahrt. Der Gebrauch iſt wie bei'm vorhergehenden.

3) Drei Loth geſtoſſene Mandeln, Bohnen- und Erbſenmehl von jedem 1 Loth, eben ſoviel Wallrath, ein halb Loth Violenwurzel, Storax, Benzoe, Myrrhen, Weinſteinſalz, jedes 1 Quint, und 10 Tropfen Roſenöl. Alles miſcht man zu einem Pulver, welches, wie man aus den Ingredienzien ſieht, wohlriechend wird. Von diſem Pulver thut man eine Meſſerſpize voll in eine Taſſe voll friſches Waſſer, und waſcht die Haut damit.

4) Einen Vierling geſchälte bittere Mandeln ſtoßt man klein, nimmt nach dem Augenmaas ungefähr halb ſoviel Broſamen von altgebakenem Waizenbrod dazu, miſcht beides wohl untereinander, gießt dann ſo viel Wein oder ſüſſe Milch darüber, daß es zu einem Brei wird, ſezt es in einem neuen Hafen über das Feuer, läßt es eine Viertelſtunde wohl kochen, thut dann das Gelbe von 4 Eyern dazu, rührt es wohl untereinander, und läßt es zuſammen noch einmal aufkochen, ſo iſt es fertig.

5) Drei Loth Wallrath, 2 Loth weiſſen Mohnſamen, 2 Loth bittere Mandeln und eben ſo viel Pineen, 2 Quint Senfſamen und 1 Loth ganz weis gebrannten und fein pulveri-

ſirten

ſirten Talg, diß alles macht man zuvörderſt recht fein, und dann vermittelſt eines tauglichen beliebigen wohlriechenden Oels oder Waſſers zu einem Taig. Hiervon nimmt man jedesmal einer Bohne gros, reibt vermittelſt in den Mund genommenen Waſſers und dadurch geſchehener Anfeuchtung Hände und Aerme damit, welche darauf mit friſchem Waſſer gewaſchen, mit einer Serviette abgetroknet und mit weichen ledernen Handſchuhen bedekt werden.

6) Zwei Pfund geſchälte und fein geſtoſſene ſüſſe Mandeln weicht man 2 bis 3 Stunden in Gais- oder Kuhmilch ein, und drükt ſie darauf vermittelſt einer Preſſe durch ein grobes leinenes Tuch wohl aus. Diſes ausgepreßte ſezt man in einer Pfanne über ein Kohlfeuer, thut ungefähr aus 3 Weisbroden (Kreuzerweken) die Broſamen, 2 Quint Borax, eben ſoviel gebrannten Alaun, und zulezt 2 Loth Wallrath dazu. Während dem Kochen mus es immer wohl umgerührt werden, damit es ſich unten an der Pfanne nicht anhängt. Das Zeichen, wenn es genug gekocht hat, iſt, wenn es ſich ganz mit dem Rührlöffel aufheben läßt. Um es vollkommen recht zu kochen, braucht man wenigſtens 5 bis 6 Stunden Zeit dazu. Diſe Maſſe verdient aber auch vor den meiſten andern den Vorzug.

Waſchwaſſer wider rothe Hände.

Man nehme nur Eſſig, Eierweis und

Weisbrod, laſſe es weichen, und waſche damit oft die Hände, ſo wird ſich die gar zu ſtarke Röthe ſehr bald verlieren.

Wider rauhe und aufgeſprungene Hände.

Die gemeine Leute nehmen Wein oder Bier, thun Unſchlit darein, ſezen es in die Ofenröhre, bis es dik eingekocht iſt, und ſchmieren die Hände mit diſer Salbe. Iſt es von der rauhen Luft, ſo waſche man die Hände mit Urin oder Saife, Brei aus Gerſtenmehl und Milch dient ebenfalls. Sonſt ſind noch zu den gemeinen Schrunden und aufgeſprungenen Händen folgende Mittel ſehr gut.

1) Ein Loth Silberglätte, 2 Quint Myrrhen, 1 Quint Ingwer zu einem feinen Pulver gemacht, und mit Roſenhonig vermiſcht.

2) Johannisöl 3 Quint, weis Lilienöl $\frac{1}{2}$ Quint, reines gelbes Wachs 2 Scrupel; hievon macht man ein Sälblein, und beſtreicht die ſchadhafte Hände damit.

3) Man ſäubere eine Alantwurzel, reibe ſie ganz fein auf dem Riebeiſen, und ſiede ſie mit recht gutem Milchrahm ſo lang, bis es zu einem Brei wird. Beſchmiert man damit die Hände, ſo werden ſie wieder ſanft und weich.

Wohlriechende Saifen.

Da ſich das Frauenzimmer immer noch zur Reinigung ihres Körpers vorzüglich auch

der Saiſe bedient, ſo ſehen wir uns dadurch veranlaßt, einige der beſten Recepte zu wohlriechenden Saiſen zu geben.

1) Acht Loth klein verſchnittene venetianiſche Saiſe weicht man in Roſenwaſſer, läßt ſie hierauf über dem Feuer gelind kochen, thut das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von 2 Eyern dazu, ferner 2 Loth geſtoſſene Mandeln, 2 Quint Weinſteinöl, und zulezt noch einige Tropfen Nelköl, miſcht alles untereinander, und gießt es in eine pappierne oder andere Kabſul. Diſe Saiſe lauft ſehr hoch auf.

2) Ein halb Pfund venetianiſche Saiſe ſchabt man ganz klein, miſcht 2 Loth fein geſtoſſene Mandel, Schminkbohnen und Reismehl von jedem 1 Loth, Violwurzel und Eibiſchwurzel, beides zart geſtoſſen, von jedem ein halb Loth, 1 Quint Borax, eben ſoviel Weinſteinöl und 10 Tropfen Roſenöl darunter, und macht große Kugeln daraus.

3) Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Violwurzel, 4 Loth Benzoe, 2 Loth Storax, eben ſoviel gelben Sandel, 2 Quint Gewürznelken, für 4 Kreuzer Zimmet, ein wenig Zitronenſchalen, 1 Loth Machalex und 1 Muſcatnus, alles zu einem feinen Pulver gemacht. Hierauf ſchabt man ungefähr 1 Pfund ſchöne weiſſe Saiſe, thut ſie in etwa anderthalb Schoppen guten Brantenwein, und läßt ſie 4 oder 5 Tage darinn weichen, nach deren Verfluß ſie mit ungefähr einem Gläschen voll Pomeran-

ranzenblüt = oder ſonſt einem wohlriechenden Waſſer wohl untereinander geknetet wird. Nach diſem vermiſcht man nach Gutdünken geſtoſſenes und durchgeſiebtes Stärkmehl mit obigen Spezereien und der Saife, damit es einen Taig gibt, miſcht ein wenig zuvor in einem wohlriechenden Waſſer aufgelößten Gummitragant und das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von 2 oder 3 Eyern darunter, und formirt nun aus diſer Maſſe Saifenkugeln von beliebiger Gröſſe.

4) Man ſchäle bittere Mandeln, ſtoſſe ſie zart, nehme alsdann Storax Liquida, geſchabte Saife mit etwas Zuker, und menge es wohl untereinander. Diß gibt eine weiche Saife, die der Neapolitaniſchen gleicht.

Wohlriechende Waſſer.

Wohlriechende Waſſer ſind und bleiben immer ein Hauptgegenſtand der Sorgfalt und des Gebrauchs unſerer galanten Damen, hier wird alſo eine kurze Anleitung zur Verfertigung einiger der vorzüglichſten nicht am unrechten Plaz ſtehen.

Man nehme Benzoe, Storax Calamitä, Zimmet, Gewürznelken von jedem 2 Loth, alles fein pulveriſirt, mit Roſen= oder Pomeranzenblütwaſſer in eine glaſirte irdene Schüſſel, und noch Ambra, Moſchus und Zibet, von jedem 1 Drachme, ebenfalls zu einem Pulver gemacht, dazu. Alle diſe Spezereien vermiſcht man wohl mit dem Roſen = oder

Po=

Pomeranzenwaſſer, dekt die Schüſſel feſt zu, damit das Waſſer nicht verrauchen kan, läßt es ſo 3 Tage ſtehen, deſtillirt dann alles zuſammen in einem Brennhelm (Balneo Mariä) bei einem mäſſigen Feuer, bis das Waſſer heraus gebracht iſt, welches in einem feſt vermachten Glaſe aufbehalten wird. Das übrig gebliebene aber iſt noch gut zu Paſtillen oder wohlriechenden Kachelreibern.

Ambrawaſſer. Eine Drachme Moſchus, eben ſoviel Ambra, und eine halbe Drachme Zibet ſtoßt man zuſammen in einem Mörſel zu einem feinen Pulver, und beſprengt daſſelbe anhaltend ſo lang mit Roſenwaſſer, bis es durcheinander gemengt werden kan, thut es hierauf in ein Glas, und ſtellt es ſo 8 Tage in die Sonne, nimmt alsdann 2 Pfund Pomeranzenblütwaſſer, 4 Pfund Roſenwaſſer, 1 Pfund Muſcatenblütwaſſer, und 6 Loth Benzoewaſſer, miſcht alles wohl untereinander, und verwahrt es in einer wohl zugemachten Bouteille.

Benzoewaſſer. Sechs Loth fein pulveriſirte Benzoe und 2 Pfund Roſenwaſſer thut man zuſammen in einen Kolben, und läßt diß ſo lang im Brennhelm deſtilliren, bis alles Waſſer heraus iſt. Was übrig bleibt, gibt Paſtillen.

Moſchuswaſſer. Acht Loth Myrrhenwaſſer, 6 Loth Pomeranzenblütwaſſer, 1 Pfund vom beſten Roſenwaſſer, 4 Loth Muſcatblütwaſſer, 2 Loth Benzoe und 20 Gran Sto-

rax

rax Calamità, diß alles läßt man in einem neuen glaſirten Topf ungefähr 4 Minuten lang kochen, gießt es dann durch ein feines Haarſieb, thut's, wann es kalt iſt, in ein groſſes Glas, nun kommen noch 30 Gran pulveriſirter Moſchus und 5 Gran Ambragris dazu. Zuerſt feuchtet man diſe beide lezte Stüke mit dem vorgedachten Waſſer an, und ſchüttet es hierauf zuſammen in ein Glas.

Nelkenwaſſer. Man nimmt 1 Pfund Roſenwaſſer und 4 Loth Gewürznelken, diſe müſſen aber wohl geſtoſſen, und mit weiſſem ſpanniſchen Wein angefeuchtet werden. Ferner ſtoßt man 2 Quint Zimmet und eine halbe Muſcatnus klein, vermengt alles zuſammen in einem irdenen Topf, und läßt es wohl zugemacht 48 Stunden ſtehen. Alsdann wird alles zuſammen in einen gläſernen Kolben gethan, und das Waſſer aus dem Brennhelm abgezogen. Nun kommt noch zu diſem Waſſer Zibet und Ambra von jedem 2 Gran, und alles wird in einem wohl verwahrten Glas zum Gebrauch aufgehebt.

Zypriſches Waſſer. Ein halbes Pfund Roſenwaſſer, 18 Loth Pomeranzenblütwaſſer, 2 Drachmen Benzoe, 1 Drachme Storax, 2 Loth Sandalektri, 10 Gran Zimmet, 12 Gran Gewürznelken, 11 Gran Muſcatnus, und 10 Gran Ambra. Alles diß thut man zuſammen in einen gläſernen Kolben, läßt es wohl ſchmelzen, und in einem Brennhelm kochen. Man thut es durch ein Sieb her-

aus,

aus, und verwahrt es in einem wohlzugemachten Glaſe.

Jasmin- und andere wohlriechende Oele zu machen.

In ein weites Zuckerglas thut man eine Lage ganz friſche geſchälte und verſchnittene Mandel, über dieſelbe eine Lage Jasminblumen, wieder Mandel darüber, und Jasminblumen darauf, und macht ſo fort, bis das Glas voll wird, welches man nun mit einer doppelten Blaſe und Wachspappier auf das beſte verbindet, und einige Tage lang an die Sonne ſtellt. Nach dieſem nimmt man den Jasmin heraus, thut ſtatt deſſelben wieder friſchen darein, behandelt die Sache wie zuvor, und fährt auf dieſe Weiſe ſo lang fort, bis man glaubt, daß die Mandel den Geruch hinlänglich angenommen haben. Alsdann preßt man es, wie anderes Mandelöl, aus, ſo iſt es fertig.

Auf gleiche Art kan man von allen Blumen, die einen angenehmen Geruch von ſich geben; als: **Roſen, Nelken, Lilien, Tuberoſen** ꝛc. wohlriechende Oele machen. Will man dergleichen von **Zitronen** oder **Pomeranzen** haben, ſo nimmt man friſche Zitronen- oder Pomeranzenſchalen, ſchneidet oder hakt ſolche auf das kleinſte, miſcht ſie unter Jasminblumen, und verfährt damit, wie oben bei der Bereitung des Jasminöls geſagt worden iſt.

Wohl-

Wohlriechende Rauchpulver und Rauchkerzen.

Mit allem Recht iſt auch der Wohlgeruch in dem Zimmer ein Gegenſtand der Sorge des Frauenzimmers, und hat von jeher unter den verſchiedenen Zweigen der Galanterie einen vorzüglichen Platz eingenommen, um ſo weniger wird man es uns daher verargen, wenn wir hier einige der beſten Recepte mittheilen, die um ſo eher bekannt zu werden verdienen, da gegenwärtig die ſchlechte Rauchpulver gröſtentheils die gute verdrungen haben, und man daher meiſtens ſtatt eines angenehmen einen äuſſerſt widerwärtigen ganz betäubenden Geruch davon einnehmen muß. Bei dieſer Gelegenheit müſſen wir es dem Frauenzimmer ſehr empfehlen, jedesmal nur äuſſerſt wenig von dergleichen Rauchpulvern zu nehmen, und lieber öfters den Rauch zu wiederholen. Denn ſelbſt der beſte dabei aber zu ſtarke Geruch iſt unangenehm, und verurſacht häufige Kopfſchmerzen und andere Uebelkeiten.

1) Man nehme Benzoe, Storax und Weihrauch von jedem 6 Loth, 2 Loth Gummi Animä und 3 Loth von den Wurzeln geraſpeltes wohlriechendes Wachholderholz. Man miſche diß zu einem groben Pulver untereinander, ſo iſt es zum Gebrauch fertig.

2) **Türkiſcher Rauch.** Vier Loth Laudanum, 2 Loth Storax Calamitä, 2 Loth Benzoe, 2 Loth Thimian, 12 Gran Ambragris, 2 Gran Moſchus, 1 Quint Peruvianiſchen Balſam, 1 Quint Paradiesholz und eben ſo viel Nel-

Nelkenholz. Diß alles ſtoßt man in einem Mör-ſel zu Pulver, und macht es mit aufgelöſtem Tragant zu einer Maſſe, nimmt es dann her-aus, und läßt es troknen; ſo iſt es fertig. Man wirft ein wenig davon auf ein Rauchgefäß, und räuchert damit.

3) Acht Loth weiſſer Sandel, Storax Cala-mitä, Benzoe und geraſpeltes Wachholderholz, von jedem 4 Loth, Biſam und Ambra, jedes 1 Quint, wird untereinander zu einem Pulver ge-macht.

Rauchkerzen.

1) Fünf Loth feinen Benzoe, 3 Loth Storax Calamitä, 1½ Loth Laudanum, ½ Pfund Lindenkohlen, diß alles ſtoßt man jedes beſon-ders zu Pulver, miſcht es dann wohl unterein-ander, läßt Tragant in Roſenwaſſer auflöſen, macht mit dieſem aus dem Pulver einen Taig, und formirt kleine Rauchkerzen daraus.

2) Sieben Loth Benzoe, 8 Loth Storax Ca-lamitä, Weihrauch und Laudanum jedes ein halb Loth, rothe Roſen, Gewürznelken, Zim-met, Maſtix, zart gefeiltes Rhodiſerholz, gel-ben Sandel, Aloenholz, Muſcatnuß und Veil-wurz von jedem 2 Loth, Zitronenſchalen 1 Loth, und 2 Pfund Lindenkohlen. Die Kohlen legt man 24 Stunden in Brantenwein, ſtoßt ſie her-nach wie alles übrige zu Pulver, miſcht es wohl untereinander, macht es mit Tragant, von Ro-ſenwaſſer aufgelöſt, zu einem Taig, und for-mirt Zeltlein oder Rauchkerzen daraus.

3) **Paſtillen.** Ein halb Pfund Benzoe,

4 Loth Storax Calamitä, eben ſo viel Laudanum, 1 Quint Ambra, 2 Scrupel Biſam und 8 Loth Lindenkohlen. Ambra und Biſam reibt man mit Rhodiſerholz-Oel, in deſſen Ermanglungsfall man auch ein anderes wohlriechendes Oel nehmen kan, und miſcht es unter die klein pulveriſirte Kohlen. Den Storax, Benzoe und Laudanum thut man untereinander geſtoſſen und vermiſcht in einen heiß gemachten Mörſel, verreibt es darinn, mengt den mit Biſam und Ambra angemachten Kohlenſtaub darunter, arbeitet es wohl untereinander, und formirt Stengel daraus. Wird ein warmer Ofen ein wenig damit gerieben, ſo gibt es einen herrlichen Geruch.

Wohlriechende Kleiderpulver.

1) Rothe Roſenblätter ein halbes Pfund, Veilwurz, geraſpeltes oder gefeiltes Rhodiſerholz jedes 1 Loth, Kalmus ½ Quint, Koriander, lange Zypernwurz, jedes 1 Quint, Lavendelblüte, Spikblumen, Rosmarinblüte, gelbe Violen, jedes 1 Quint, Gewürznelken 2 Quint, alles gröblich pulveriſirt und untereinander gemiſcht, dann zwiſchen die Kleider geſtreut oder in Säcklein gefüllt, und zwiſchen die Kleider gelegt.

2) Man nimmt Veilwurz, Kalmus jedes 1 Loth, Lorbeerblätter, Rosmarin, Baſilikum, Salbei, jedes 2 Quint, Lavendelblumen, Roſenblätter, Majoran, Gewürznelken, Muſcatblüte, jedes 1 Quint, und verfährt damit wie mit dem vorigen.

Pot-

Pot - Pourri (Potpurri).

Vor allem andern muß man eine gute Portion wohlgetroknetes und auf dem Feuer geröſtetes Salz haben, damit man, ſo wie Blumen und Kräuter ankommen, jedesmal einen ziemlichen Theil davon dazwiſchen werfen kan. Auch muß man im Anfang einige Hände voll davon auf den Boden des Gefäſſes werfen, worinn man die Kräuter ſammlen will. Die Pomeranzenblüte wird ganz gelaſſen, alle übrige Blumen aber werden von ihren grünen Kelchen abgepflükt, und die Kräuter von den Stielen geſäubert. Zu einem Gefäß, welches 6 bis 8 Maas Waſſer halten kan, nimmt man im Frühling 2 Pfund Veilchenblumen, oder wenn dieſe nicht zu haben ſind, ein halb Pfund Veilchenwurzeln, welche leztere zuvörderſt klein geſtoſſen, nachher aber zwiſchen die andern Blumen und Kräuter geſtreut werden müſſen, dann nehme man 6 Hände voll ſchöne friſche Roſenblätter und eben ſo viel Pomeranzenblüte, auch von der leztern noch mehr, wenn man ſie haben kan. Denn je mehr Pomeranzenblüte dabei iſt, deſto beſſer wird der Potpourri. Ferner: 6 Hände voll dunkelrothe einfache Nelkenblätter, eben ſo viel jungen Majoran, Lavendelblüte, Yſopblätter, Quendel, Stabwurz, Saturei, kleine Myrrthenblätter, von jedem 4 Hände voll, Baſilikum, Krauſemünze, Meliſſen, Salbei, von jedem dieſer Kräuter 2 Hände voll, weiter kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Zimmet, 2 Loth Gewürznelken, 4 Loth Benzoe, eben ſo viel Storax dazu; alles Gewürz muß aber zu-

vor geſtoſſen werden. So wie man nun obige Sachen haben kan, werden ſie in den Topf gethan, und allezeit eine gute Quantität Salz dazwiſchen geworfen. In den etlich erſten Monaten muß der Topf täglich umgerührt werden, im Auguſt wird er dann und wann eine Stunde zugedekt in die Sonne geſtellt, damit ſie alle überflüßige Feuchtigkeit verzehrt. Im September kan man ihn nur jede Woche einmal umrühren, und zulezt nicht weiter, als wenn man einen guten Geruch im Zimmer machen will, ſonſt muß er allezeit wohl zugedekt gehalten werden.

Wohlriechende Kischen zu machen.

Man füllt entweder die Kischen aus dem Pot-Pourri, oder nimmt 8 Loth wohl getroknete Roſenblätter, 4 Loth Sandelholz, 2 Loth Gewürznelken, macht alles zu einem Pulver, füllt die Kischen mit Baumwolle, und ſtreut das Pulver hinein. Statt deſſelben kan man auch eines oder das andere von den ſchon beſchriebenen wohlriechenden Kleiderpulvern nehmen.

Vom Färben der Haare.

Das Färben der Haare iſt von langen Zeiten her gebräuchlich geweſen, und gehört billig mit unter die Schminke. In unſern Zeiten, wo man wegen dem Puder ſo ſelten mehr die eigentliche Farbe der Haare ſehen kan, geſchieht es nicht mehr ſo häufig, doch findet man es öfters nothwendig, wenn z. B. Jemand Haare von 2 verſchiedenen Farben auf dem Kopf hat,

ſer-

ferner: wenn junge Leute vor der Zeit graue Haare bekommen, welches ihnen nicht zum beſten anſteht, und noch in andern Fällen. In der Abhandlung von der Färberei, und der Anzeige der vornehmſten Kräuter, aus welchen man die Hauptfarben ziehen kan, haben wir es meiſt bei denjenigen bemerkt, welche zum Färben der Haare gebraucht werden können. Nichts deſtoweniger führen wir hier noch ganz kürzlich an, wie man ſie auf die gebräuchlichſte Arten färben kan:

Braun. Zuvörderſt müſſen die Haare, welche man färben will, auf das reinſte ausgekämmt, und dann in Stränge gebunden werden. Alsdann nimmt man gute ſchwarze Neſtlers- (Seklers-) Farbe, ſezt dieſelbe in einem Hafen zum Feuer, läßt ſie ſieden, bis ſie ſtrudelnd wird, tunkt dann die zuſammen gebundene Haarſtränge ſo oft in den Hafen, bis ſie dunkelbraun genug ſind, befeuchtet das obere Haar mit einer tauglichen in die Farbe getunkten Bürſte, waſcht das Haar mit friſchem Waſſer wieder ab, geht dann in die Sonne oder zu einem warmen Ofen, und läßt es troken werden. Diſes Färben mus aber, wenn die neue Farbe der Haare dauerhaft werden ſoll, öfters wiederholt werden.

Schwarz. Zuerſt mus folgende Salbe gekocht werden: Man nimmt 2 Pfund Lauge von Weinrebenaſche oder Eichenholzaſche, eben ſoviel Saft aus den grünen Schelfen der welſchen Nüſſe gepreßt, 1 Pfund Silberglät-

te, Lorbeerblätter, Salbei, Galläpfel, Alaun von jedem 1 Loth, läßt diß bei einem ſchwachen Feuer ſo lang kochen, bis der dritte Theil eingekocht iſt, rührt es indeſſen oft um, und ſeiht dann die Farbe durch ein Tuch. — Die Haare werden zuvor ſauber ausgekämmt, und mit friſchem Waſſer ganz rein gewaſchen; wann ſie vollkommen troken ſind, waſcht oder ſalbt man ſie an der Sonne oder bei einem warmen Ofen ungefähr eine Viertelſtunde lang mit obiger Farbe, und wikelt endlich ein Tuch darum. Nach einer Stunde müſſen die Haare mit einer ſchwachen Lauge wieder abgewaſchen werden.

Das Färben mus man in der Woche zweimal ſo lang wiederholen, bis die neue Farbe der Haare recht dauerhaft iſt.

Oder: Pantoffelholz, etwas bittere Mandeln und franzöſiſches Kartenpappier brennt man zu Kohlen, ſtoßt alles zuſammen zu einem feinen Pulver, beſtreicht das Haar des Abends vor dem Schlafengehen mit Pomade, und reibt oder ſtreut von diſem Pulver darein; es wird davon ſo ſchwarz, daß nichts ſchwärzeres gefunden werden kan. — Noch beſſer iſt es, wenn diſes Pulver unter eine Pomade gemiſcht, und das Haar mit derſelben beſtrichen wird.

Gelb. Hiezu dient die Pappelſalbe, ingleichem Rhabarber in ein wenig Waſſer mit Weinſteinöl gekocht.

Wider rothe Haar. Man laſſe ſich von rothen Bartnüſſen ein Oel aber ohne Feuer machen, und gebrauche es ſtatt der Pomade,

ſo

ſo färben ſich die rothe Haare in kurzer Zeit. Wer ſich aber diſes Oel nicht anzuſchaffen vermag, der laſſe ſich einen Kamm von Blei machen, und kämme ſich alle Tage damit, ſo bekommen die Haare eine ſtarke Kaſtanienfarbe. Auch müſſen ſie öfters beſchnitten werden, ſo wachſen ſie ſchneller, und erhalten eine ganz andere Farbe.

Wenn ſich die Haare aus Trokenheit ſchieſern und ſpalten, ſo mus man die Spizen unten wegſchneiden, dann die Haare mit Pomade einſchmieren. Man kan ſie noch dabei mit Pappeln, Frauenhaar, Königskerz und Fönum gräcum waſchen.

Die Augenbraunen zu färben.

Man ſchäle eine Mandel, und brenne dieſelbe an einem Wachslicht ſo lang, bis ſie Aſche macht, die Aſche ſtreicht man ab, und nimmt die gebrannte Mandel, ſo kan man hernach die Augenbraunen ganz ſubtil damit färben.

Vom Haarpuder.

Kein ſogenanntes Schönheitsmittel wird wohl ſtärker gebraucht als der Puder, in ihm zeigt ſich die ganze Gröſſe des Luxus unſers Zeitalters. Auf hunderterlei Arten iſt diſes einfache Produkt durch Beimiſchung anderer Dinge vervielfältigt. Höchſt ſelten erblikt man unter Leuten, die ſich durch Kleidung über die gemeine Volksklaſſe erheben, einen

ungepuderten Kopf, ſelten unter Männern, noch ſeltener unter Frauenzimmern. — Was iſt aber ſchöner und reizender als ein glat gekämmtes ungepudertes glänzend kaſtanienbraunes, pechſchwarzes, oder goldgelbes Haar? Ihr, denen die Natur diſe Reize gegeben hat, entzieht ſie nicht dem Auge der wenigen, die noch wahre Schönheit und Geſchmak in der Kleidung zu ſchäzen wiſſen. Hier iſt nicht der Ort, über Vor- und Nachtheil des Puders zu reden, allgemein geachtete Männer haben es ſchon gethan, und nicht einmal bei ihrem eigenen Geſchlecht über Mode und Vorurtheil geſiegt, wie könnten wir uns ſo etwas verſprechen, da die gänzliche Gewährung unſerer Bitten bei den wirklichen Haargebäuden in der That unmöglich wäre. Nur noch die Bitte an das ſchöne Geſchlecht, wenn es ja ſeyn mus, doch nicht ſo verſchwenderiſch mit diſem edlen Produkt umzugehen, als es insgemein geſchieht. Müſſen denn die Haare Fingersdik auf diſe Art mit Staub bedekt werden, darf man denn ihre natürliche Farbe gar nicht ſehen? Nicht ſelten iſt es, daß eine einzige Perſon jährlich 100 und mehr Pfund Puder auf ihren Kopf braucht, und nach einer ſehr mäſſigen Berechnung wird allein in Teutſchland jährlich ſo viel Puder oder vielmehr das feinſte Mehl auf die unverantwortlichſte Art verſtäubt, (was zwekmäſſig angewendet wird, iſt nicht in der Rechnung begriffen) daß einige 1000 Familien das ganze Jahr durch be

quem

quem davon leben könnten. Wir hoffen hier unſern Schönen genug geſagt zu haben, und überlaſſen das weitere ihrem eigenen Nachdenken und Bemerkungen. Deſſen ungeachtet ſehen wir uns genöthigt, da es der Plan diſer Abhandlung über die Schönheitsmittel und die ſo allgemein gewordene Mode unſers Zeitalters erheiſcht, hier einige Recepte zur Bereitung guter und vorzüglicher Puderarten zu geben, damit man uns eines Theils keine Unvollſtändigkeit zur Laſt legen kan, und wir andern Theils auch, ſoviel an uns liegt, dem Verluſt der Haare vorbeugen, der durch vile ſchlechte Puderarten ſo häufig bewirkt wird.

Wohlriechende Haarpuder.

1) Man nimmt weiſſes Stärkmehl, läßt es auf einem warmen Ofen ziemlich warm werden, ſtoßt es dann fein, und ſchlägt es durch ein Haarſieb, zu diſem thut man noch zart gemahlene und durchgeſiebte Veilwurz, ſoviel man ſelbſt will. Hierauf reibt man ein Gran Biſam mit Roſenwaſſer ſo lang ab, bis ſolches ſehr wohl riecht, hiemit beſprengt man den Haarpuder.

2) Rothe Roſenblätter, gemahlene Veilwurz jedes 1 Pfund, 4 Loth Benzoeblumen, 8 Loth gemahlene Zitronenſchalen, 1 Quint Biſam, 2 Pfund mit Weingeiſt zubereitetes Kraftmehl, diß alles miſcht man auf das feinſte pulveriſirt untereinander, beutelt es durch

ein recht zartes Haarſieb, und verwahrt es hernach auf's beſte.

3) 12 Loth fein pulveriſirtes Bohnenmehl, 1 Pfund mit Brantewein zubereitetes Stärkmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Veilwurzmehl, 12 Loth Holzwurmmehl, ein halb Scrupel mit Zukerkandel abgeriebenen Biſam. Alles diß miſcht man erſt einigemahl wohl untereinander, läßt es dann ein paarmal durch ein langes Florſieb beuteln, und verwahrt es alsdann auf's beſte. Je älter diſer Puder wird, deſto beſſer riecht er. Wenn man will, kan man auch zu dem angezeigten Verhältnis der andern Sachen 2 und mehr Pfund Stärkmehl nehmen, natürlich wird aber alsdann der Geruch des Pulvers nicht ſo ſtark.

4) Zwei Pfund florentiniſche Veilwurz, eben ſoviel gedörrte Roſenblätter, 8 Loth Benzoe, 4 Loth Storax, 6 Loth gelben Sandel, 1 Loth Gewürznelken nebſt den Schalen von einigen Zitronen. Diß alles ſtoßt man in einem Mörſel zum feinſten Pulver, mengt 4 Pfund weiſſen Stärkpuder darunter, und verwahrt es ſo in einem feſt zugemachten Gefäß zum Gebrauch.

5) **Zypriſcher Puder.** Von einer Parthie Eyerſchalen nimmt man das innere weiſſe Häutchen heraus, waſcht die Eyerſchalen wohl mit Roſenwaſſer, ſtoßt ſie ſo fein es immer möglich iſt, und ſiebt ſie dann durch ein feines Puderſieb, dann nimmt man 8 Gran Ambra und 4 Gran Zibet, macht diß zu einem

nem feinen Pulver, vermengt es troken mit den Eyerſchalen, verwahrt es in einem wohl verbundenen Glas, und miſcht davon unter den gewöhnlichen Puder. Noch beſſer wird er, wenn man das Eyerſchalenpulver vorher 3 Tage in die Luft legt, und täglich mit einer guten Caſſolette räuchern läßt. Auf diſe Art laſſen ihn die Sultaninnen für ſich bereiten.

6) **Ambrapuder.** Man nimmt 3 Vierling (24 Loth) Bohnenmehl, eben ſoviel Holzwürmermehl, ein halb Pfund fein geſiebtes Zypreſſenholz, eben ſoviel Sandel, 4 Loth Benzoe, 2 Loth Storax und 1 Loth Kalmus. Alles diß wird auf's feinſte pulveriſirt, durch ein Puderſieb geſiebt. Alsdann kommt noch zu diſem Puder 6 Gran grauer Ambra und 1 Quint Biſamkörner in einem warmen Mörſel mit dem Ambra geſtoſſen und fein geſiebt, hierauf aber unter das übrige vermiſcht. Man bewahrt diſen Puder in einem wohl zugemachten Glas zum Gebrauch auf.

7) **Serailpuder.** Drei Pfund weiſſe Stärke ſezt man in einer zinnernen Schüſſel auf einen warmen Ofen, beſprengt die Stärke mit gutem Brantewein, läßt ſie wieder wohl troken werden, wellt (rollt) ſie dann auf einem Tiſch oder Nudelbret wohl mit einem Wellholz (Rollholz), thut ſie wieder in die Schüſſel, beſprengt ſie wohl mit Roſenwaſſer, läßt ſie abermals troknen, wellt ſie dann wieder fein, und ſiebt ſie durch ein Pu-

derſieb. Hierauf nimmt man ein Pfund Schleenmoos (es wird gleich deſſen Beſchreibung folgen) zermalmt, wellt oder ſtoßt es ſo fein wie Staub, und ſiebt es durch ein Puderſieb. Man mus aber ſehr Acht haben, daß das Schleenmoos fein genug ſey, ſonſt wird alles damit verdorben. Wenn nun die Stärke mit dem Schleenmoospuder wohl vermiſcht iſt, ſo nimmt man 8 Tropfen Nelkenöl, eben ſoviel Zimmetöl und 4 Gran Zibet, mengt diß untereinander, und vermiſcht es hernach durch ſtarkes Schütteln in einem Glas mit dem Puder.

Das Schleenmoos zu machen.

Man waſcht das Moos, welches an den Schleenſtauden ſizt, ſo lang in reinem Waſſer, bis aller Geruch weg iſt, hängt es dann in einem Korb auf, und läßt es in der freien Luft oder auch auf dem Ofen recht dürr und troken werden. Hierauf befeuchtet man es mit Roſen- oder ſonſt einem wohlriechenden Waſſer, läßt es wieder troken werden, ſezt dann eine Kohlpfanne unter den Korb, wirft Storax und Benzoe auf die Kohlen, daß ſich der Dampf brav in das Moos ſezt, macht es darauf gleich zu einem feinen Pulver, und thut zu jedem Pfund davon anderthalb Quint Zibet.

8) **Schwarzer Haarpuder.** Man brennt eine Parthie Korkſtöpſel (Pfröpfe) recht fein, ſtoßt oder reibt ſie zu Pulver, und miſcht dar-

unter ein Drittel Schleenmoospulver, wie es bey'm vorſtehenden Serailpuder gezeigt worden iſt, ſo iſt er fertig. Einen Wohlgeruch kan man ihm nach Belieben geben.

9) **Grauer Haarpuder.** Man nimmt Schleenmoos, thut es in eine zinnerne Schüſſel, läßt es auf einem warmen Ofen wohl troknen, ſtoßt es hierauf ſo fein, als es nur immer möglich iſt, ſiebt es durch ein Pudersieb, thut diß Pulver wieder in die Schüſſel, beſprengt es zweimal mit ſehr gutem Brantewein, und läßt es jedesmal wieder troken werden. Wann der Brantwein zum zweitenmal aufgetroknet iſt, beſprengt man es zum drittenmal mit Roſenwaſſer, und läßt es wieder troknen. Dann thut man noch dazu etwas fein geſtoſſene und durchgeſiebte Veilwurzel, auch ungefähr 1 Gran Zibet und einige Tropfen Zimmet- und Nelkenöl. Alles reibt und ſchüttelt man wohl untereinander, und hebt es in einem feſt zugemachten Glas zum Gebrauch auf.

10) **Noch ein ſehr guter weiſer Haarpuder.** Man nimmt Galgantwurzel, Kalmuswurzel, rothe Roſenblätter von jedem 3 Loth, Benzoe 2 Loth, Aloenholz anderthalb Loth, rothe Korallen, Agtſtein von jedem 1 Loth, Bohnenmehl 8 Loth, florentiniſche Veilwurz ein halbes Pfund, und Stärke nach Belieben. Jedes wird beſonders auf das feinſte geſtoſſen, durch ein Puderſieb geſiebt, dann alles zuſammen gemiſcht, und noch 5 Gran Biſam oder Zibet dazu gethan.

Von den Zähnen.

Ein Mund voll ſchön gereihter ſchneeweiſſer Zähne wird von jeher mit Recht unter die vorzügliche Schönheiten eines Frauenzimmers gezählt, und das Anſehen der ſchönen Zähne ſteigt um ſo mehr, je ſeltener ſie ſind. Gänzlich werden ſie meiſt in der Jugend verwahrloßt, und bei'm Frauenzimmer zum Theil durch das häufige Eſſen viler Süſſigkeiten verdorben, noch weit ſchädlicher aber iſt ihnen der beſtändige Genuß heiſſer Speiſen, und diſen iſt es hauptſächlich zuzuſchreiben, daß man unter beiden Geſchlechtern ſo wenig Perſonen findet, die durchaus ſchöne gleiche Zähne haben. Erſt bei zunehmenden Jahren, wenn ſie gröſtentheils ſchon ganz verdorben und angefreſſen ſind, und man noch überdiß durch ausgeſtandene groſſe Schmerzen von der ſchlechten Beſchaffenheit ſeiner Zähne fühlbar überzeugt worden iſt, wird man darauf aufmerkſam, und ſucht ihnen zu helfen, aber niemals können ſie dadurch vollkommen wieder hergeſtellt und ſchön gemacht werden, ſondern man verhindert dadurch nur, daß das Uebel nicht weiter um ſich greift. Leute, welche von Jugend auf täglich ihren Mund Morgens früh mit friſchem Waſſer ausgeſchwenkt, und die Zähne dabei mit einem Finger abgerieben haben, ſind nicht nur immer von Zahnſchmerzen frei geblieben, ſondern haben auch ſchöne weiſſe Zähne bis in's hohe Alter behalten, der deutlichſte Beweis, daß diß ſo

ſo einfache gleichſam von der Natur angewieſe- ne Mittel zur Erhaltung und Schönheit der Zähne auch das beſte iſt. Sind ſie freylich einmal angeloffen oder gar ſchwarz, ſo mus man ſtärkere Mittel gebrauchen, und wenn ſie noch nicht gar zu verdorben ſind, iſt der Zi- tronenſaft ſehr dienlich, manche bedienen ſich auch zu den Zähnen der ſchwarzen geſtoſſenen eiche- nen Kohlen. Einige brennen Brodrinde, an- dere brauchen Roßmarin- oder Tobaksaſche; wenn man nemlich die Zähne mit ſolcher ge- brannten und zu Pulver gemachten Brotrinde oder Tobaksaſche reibt, und mit friſchem Waſſer wieder abſpült, werden ſie von dem angeſezten Unrath gereinigt. Will man aber etwas Wohlriechendes darunter haben, ſo kan man ein wenig Biſam, Violwurzel, oder wohlrie- chende Oele darunter thun. Doch übertrift diß alles der Spiritus Salis (Salzgeiſt) mit gemeinem friſchem Waſſer temperirt (gemäſſigt) weil er neben der weis machenden Kraft, die er faſt augenblicklich ausübt, auch eine Balſa- miſche Kraft hat, die Zähne und das Zahnfleiſch vor aller Fäule zu verwahren. Nach dem Ge- brauch deſſelben mus man gleich den Mund ei- nigemal mit friſchem Waſſer ausſpühlen, über- haupt aber diſes Mittel nur ſelten gebrauchen. Manche gebrauchen auch gebrannte Eyerſchalen, Bimſtein, der in Milch gelöſcht worden iſt, Alaungeiſt u. ſ. w. Doch meide man alle Zahnmittel, wozu Korallen, Schalen und an- dere harte ſteinigte Pulver genommen worden

ſind,

ſind, oder bediene ſich derſelben wenigſtens äuſ-ſerſt ſelten, blos zu Wegſchaffung der Unreinig-keiten, denn ſie wezen nicht nur die Zähne zu ſehr ab, ſondern verlezen auch das Zahnfleiſch, daher die Zähne alsdann wakelnd werden. Scheidewaſſer mus man ja nicht an den Zäh-nen brauchen, es iſt nicht nur giftig, ſondern zerfrißt und verbrennt auch das Zahnfleiſch. Bei Zahnſchmerzen hüte man ſich ſoviel mög-lich, ſolche durch ſtarke geiſtige Flüſſigkeiten zu ſtillen, ſie verſpringen die Zähne, und machen, daß ſie bald vollkommen unbrauchbar werden, und vor der Zeit ausgehen. — Hier noch eine kurze Anzeige einiger der beſten Zahnpulver oder Mittel, die Zähne zu reinigen und in einem gu-ten Stand zu erhalten. Auch mit den gelinde-ſten darf man die Zähne nicht täglich reiben, wenn ſie nicht abgenuzt werden ſollen.

1) Aſche von Brenneſſeln mit ein wenig fein geſtoſſenem Zuker, Gewürznelken und Mu-ſcatnus vermiſcht. Man kan auch die Bren-neſſelaſche nur allein, oder zu Pulver gebrannte Gerſte nehmen. So oft man mit einem diſer guten und bewährten Mittel die Zähne gerieben hat, müſſen ſie immer mit friſchem Waſſer wieder abgeſpült und der Mund ein paarmal ausgeſchwenkt werden, wie diß überhaupt nach dem Gebrauch eines jeden Zahnpulvers geſche-hen mus.

2) Zwei Loth ſchönen weiſſen und hellen Arabiſchen Gummi, eben ſoviel Myrrhen, 5 Loth Aloenholz, eben ſoviel Gummi Laccä und

3 Pfund friſches Brunnenwaſſer, alles diß miſcht man wohl untereinander, ſezt es in einem glaſirten Topf über ein gelindes Feuer, läßt einen guten Theil davon einſieden, nimmt es hierauf vom Feuer weg, und läßt es kalt werden. Mit diſem Waſſer mache man ein Tüchlein naß, und reibe die Zähne damit, man kan auch den Mund damit ausſpühlen. Diſes Mittel iſt gut, und beſonders zärtlichen Perſonen zu empfehlen.

3) Man nimmt anderthalb Loth Weinſtein, 1 Quint fein gebrennten Alaun, eben ſoviel Kochenillen, ½ Quint Japaniſche Erde und eben ſoviel feines Drachenblut. Wenn diß alles in einem Mörſel fein geſtoſſen worden, iſt das Pulver fertig. — Will man demſelben noch einen angenehmen Geruch geben, wovon beſonders auch der Athem lieblich gemacht wird, ſo werden 6 Tropfen Roſen- und 2 Gran Zimmetöl darunter gemiſcht. Hierauf wird das Pulver in ein reines Glas gethan, daſſelbe wohl zugemacht, und an einen temperirten Ort geſtellt, ſo kan es lange vollkommen gut aufbehalten werden. — Werden die Zähne wöchentlich ein- bis zweymal vermittelſt eines Zahnbürſtchens, oder Stükchen Sammets, worauf das Pulver geſtreut wird, abgerieben, und der Mund mit friſchem Waſſer ausgeſpühlt, ſo werden die Zähne nicht allein weis, ſondern es befeſtigt auch die wakelnde, und macht das Zahnfleiſch feſt und friſch. Diſes Pulver heilt auch die Mundfäule und den Scharbok, ſtillt dabei das Blu-

ten des Zahnfleiſchs, und nimmt überhaupt alle Unreinigkeiten der Zähne weg.

4) Man nimmt ein halbes Pfund ſchwarzes und zu Kohlen gebranntes Brod, ungefähr 3 Hände voll recht dürre Salbeiblätter, eine halbe Handvoll gebranntes Hirſchhorn, ein halb Loth präparirte Krebsaugen und eben ſoviel präparirten Weinſtein. Von dem, was noch zu ſtoſſen iſt, wird jedes beſonders zu einem feinen Pulver geſtoſſen, durch ein Haarſieb geſchlagen, und dann alles untereinander gemiſcht. Diß iſt eines der beſten Zahnpulver, und ſowohl den Zähnen als dem Zahnfleiſch zuträglich.

5) Folgendes Mittel dient hauptſächlich dazu, um **die wakelnde Zähne wieder feſt zu machen:** Man nimmt Eicheln 1 Quint, Gallåpfel, gebrannten Alaun und Schleenſaft, von jedem ein halb Quint. Diß kocht man mit 2 Schoppen rothem Wein in einem wohl zugedekten irdenen Geſchirr, und ſeiht es alsdann durch ein Tüchlein. Spühlt man das Zahnfleiſch täglich damit ab, ſo werden die Zähne wieder feſt davon.

6) Nachſtehendes Mittel taugt zu eben demſelben Gebrauch wie das vorhergehende. Man reinigt nemlich alle Morgen bei'm Aufſtehen, und alle Abend bei'm Schlafengehen die Zähne mit einem in fein pulveriſirte China getunkten weichen Bürſtchen. Die Erfahrung hat diſes Mittel ſchon bei vilen Perſonen als vollkommen bewährt gezeigt.

Die

Die abgehende Nägel wieder ſchön und gerad nachwachſend zu machen.

Ein ſolcher Nagel mus entweder mit einem Mennig- oder andern dergleichen Pflaſter nebſt einem darüber gezogenen Hütlein, das entweder von Leder, Taffent oder Leinwand gemacht iſt, verwahrt ſeyn, damit man ſich nicht daran ſtoßt, den Nagel mit Gewalt in die Höhe hebt, oder gar abreißt. Wenn nun der alte Nagel ganz oder doch ſchon gröſtentheils los iſt, und der neue den unterſten Theil ſeines Orts bereits bedekt hat, kan man das Pflaſter abnehmen, und ſich ferner blos eines Hütleins von Wachs bedienen, um dadurch zu verhindern, daß der neue Nagel nicht ungeſtalt und krumm, ſondern gerad und gleich wächſet.

Für zerfreſſene, ſchartigte und ungleiche Nägel.

Wenn Nägel hart, zerfreſſen, ſchartigt und ungleich ſind, lege man folgendes Pflaſter darauf: Man nimmt Harz oder Pech 1 Loth, Terpentin, Weihrauch und Maſtix, jedes $\frac{1}{2}$ Loth, Boksunſchlit und grünes Wachs von jedem anderthalb Loth, den Maſtix und Weihrauch ſtoßt man klein, und läßt beides in Eſſig auflöſen, thut dann alles zuſammen in ein irdenes Geſchirr, läßt es darinn auf einer ſchwachen Glut vergehen, und macht es hierauf zu einem Pflaſter.

Für blaue Nägel.

Nicht ſelten ſezt ſich von äuſſerlichen Verlezungen geronnenes Geblüt unter die Nägel, daß ſie blau und ſchwarz werden. Um diß nun zu vertreiben, gebrauche man folgendes Pflaſter: Man nimmt geſtoſſene Weiswurz 1 Loth, rothe Myrrhen und Sagapenum jedes 1 Quint. Alles wird ganz fein zu Pulver geſtoſſen, und durch ein Haarſieb geſchlagen. Hierauf macht man es bei einem ganz gelinden Feuer mit 2 Loth Nußöl zu einem Pflaſter, und legt daſſelbe darüber.

Wider die Warzen.

Warzen ſind dem Frauenzimmer ſchon an den Händen noch mehr aber im Geſicht eine äuſſerſt unangenehme Sache, und doch können ſie derſelben oft lange nicht los werden, weil ihnen die gehörige Mittel dagegen nicht bekannt ſind. Wir führen daher hier einige an, unter welchen man dasjenige wählen kan, zu dem man am meiſten Glauben hat, und welches am leichteſten herbeigeſchaft werden kan:

1) Man ſammelt eine Anzahl lange ſchwarze Schneken, welche ohne Häuschen in den Wäldern herum kriechen, und ſich am gernſten an ſumpfigten Pläzen aufhalten, thut ſie in einen Hafen, beſtreut ſie mit Salz, dekt den Hafen zu, und ſtellt ihn in den Keller, ſo geben ſie ein Waſſer. Reibt man mit demſelben öfters die Warzen, ſo fallen ſie endlich ab.

2)

2) Man nimmt 2 Theil Salpeter und 1 Theil Grünſpan in einen Tiegel, zündet es mit einer glühenden Kohle an, und läßt es zuſammen verrauchen. Was übrig bleibt, ſtellt man in den Keller, oder hängt es daſelbſt in einer Schweinsblaſe auf, ſo wird es in ein Waſſer zerflieſſen, mit welchem man die Warzen öfters beſtreicht.

3) Ochſengalle mit Honig vermiſcht, ſtreicht man auf ein Tüchlein, und legt daſſelbe über die Warzen.

4) Man zerläßt ein wenig Salmiak in friſchem Bronnenwaſſer, und beſtreicht damit öfters vermittelſt eines Pinſels die Warzen, ſo fallen ſie endlich ohne beſondere Schmerzen ab.

5) Ein Stük Schiefer läßt man im Feuer zu Kalch brennen, nimmt es dann heraus, und macht's zu Pulver. Vermittelſt ſcharfen Weineſſigs bereite man von diſem Pulver eine Salbe, beſtreiche damit eine Zeitlang die Warzen, und diſe werden immer davon abfallen.

6) Man nimmt Feigenblätter, wenn ſie in ihrem vollen Saft ſind, verſtoßt ſie wohl in einem ſteinernen Mörſel, nimmt den Papp heraus, thut ihn in ein Stük feines Kammertuch oder Leinwand, preßt daſſelbe wohl aus, bis aller Saft durchgeloffen iſt, welchen man in einer wohl zugepfropften Bouteille verwahrt, wo er ein ganzes Jahr gut bleibt. Wenn man Gebrauch davon machen will, tunkt man einen härnen Pinſel in den Saft, waſcht zuvor Hände und Geſicht, und beſchmiert damit die Warzen

Morgens und Abends überal rund herum, ſie werden in kurzer Zeit ohne die mindeſte Narbe zu hinterlaſſen, ganz ohne Schmerzen vergehen.

7) Sollte wider Vermuthen keines diſer oft bewährten Mittel die Warzen gänzlich vertilgen, ſo können ſie auf folgende Art abgebrennt werden: Man nimmt einen Gold- oder Silberdrat, macht denſelben glühend, und bedupft damit die Spize der Warzen, ſo fallen ſie nachher bis auf den Grund aus, wo man ſie dann mit Roſenöl oder durch einen mit Roſemwaſſer ausgezogenen Quittenſchleim beſtreicht, um die Entzundung dadurch zu verhindern, den Schmerz, der jedoch nicht gros iſt, zu lindern, und die Oefnung völlig auszuheilen.

Mittel den Wurm am Finger zu vertreiben.

Man ſtoßt einige Regenwürmer zu einem Brei, und legt diſe auf den Finger. Diß lindert in kurzer Zeit den Schmerz, und tödtet den Wurm. Oder man legt nur einen lebendigen Regenwurm auf das Glied, wo der Schmerz geſpürt wird, und bindet ſolches mit einem zarten Tüchlein zu. Man darf verſichert ſeyn, daß der Schmerz in einer Stunde aufhören, mithin der Wurm getödtet ſeyn werde. Je bälder der Wurm aufgebunden wird, deſto ſicherer iſt die Kur. — Die eine und andere Art diſes Mittels iſt durch vielfache Erfahrung bewährt, es gibt zwar noch andere Mittel, welchen

chen allen aber das hier angeführte ſowohl in der Einfachheit als Geſchwindigkeit der Heilung unendlich weit vorzuziehen iſt.

Wider die Hüneraugen.

Die Hüneraugen entſtehen gröſtentheils von dem Zuſammenpreſſen der Füſſe durch enge Schuhe, und daher ſind auch die Frauenzimmer am häufigſten mit diſer verdrieslichen und ſchmerzhaften Sache, die ſehr oft am Gehen hindert, geplagt. Ohne Zweifel wird man uns Dank wiſſen, wenn wir hier einige bewährte Mittel dagegen anführen. Dem Gebrauch aller und jeder Mittel aber müſſen erweichende Fusbäder voraus gehen, nach deren Gebrauch man öfters ohne Hülfe eines andern Mittels die Hüneraugen mit den Fingern herausziehen, oder wenigſtens ohne einen zu befürchtenden Nachtheil mit einem Federmeſſer ablöſen und herausnehmen kan. Einige nehmen ein ganz kleines Brenneiſen, oder auch nur einen Drat von Eiſen oder Kupfer, machen denſelben glühend, und dupfen damit das Hüneraug gerad in der Mitte an, bis ſie es zu fühlen anfangen, dann nehmen ſie den Drat geſchwind weg, machen ihn wieder glühend, dupfen das Hüneraug wieder damit an, und wiederholen diß zum dritten- oder viertenmal nicht ohne Linderung der Schmerzen, und gänzliche Vertilgung des Hüneraugs. Wir führen hier noch einige andere oft bewährt gefundene Mittel an:

1) Man verſtoßt Epheublätter, und bindet ſie 15 Tage nach einander Morgens und Abends friſch über das Hüneraug. Zuvor aber mus man den Fus wohl im warmen Waſſer weichen laſſen.

2) Man ſtoßt Knoblauch mit ein wenig Saife ab, und legt es gleich dem vorigen über. Oder: man preßt den Saft vom Knoblauch aus, vermiſcht ihn mit der Saife bei einem gelinden Feuer, und bedient ſich deſſelben auf erſtgedachte Art.

3) Beide Gummiharze, nemlich Galbanum und Ammoniacum läßt man in ein wenig ſcharfem Weineſſig bei gelindem Feuer vergehen, miſcht ein wenig Regenwurmöl darunter, ſtreicht die Salbe auf ein Stükchen weiches Leder, legt daſſelbe über das Hüneraug, zieht den Strumpf darüber, und behält ihn ſo Tag und Nacht an, bis das Pflaſter von ſelbſt abgefallen iſt. Thut man diſes einigemal nach einander, ſo wird das Hüneraug unvermerkt mit der Wurzel ausfallen, und das Löchlein, wo es geſtekt iſt, zu ſehen ſeyn.

4) Man nimmt ſchwarzes Pech, und ſchmelzt es mit 2 Drittel ungeſalzenem Schweinſchmalz, macht Pflaſter davon, und legt ſie auf. Diß Mittel mus aber anhaltend ſo lang gebraucht werden, bis das Hüneraug weg iſt.

5) Gekochtes Rindsfleiſch legt man einige Zeit in guten ſcharfen Weineſſig, und dann zu wiederholten malen auf das Hüneraug.

7)

6) Wenn man von geſtochenen Gänſen die Haut, welche ſich nach dem Brühen von ihren Füſſen ſchält, zum öftern auf die Hüneraugen bindet, ſo vergehen ſie ohne Schmerzen.

7) Eines der einfachſten und wirkſamſten Mittel wider die Hüneraugen iſt unſtreitig das weiſſe Pech. Man ſtreicht ein dünnes Pflaſter davon auf ein zartes Leder, womit man das Hüneraug völlig überdeken kan. Wenn man zuvor vermittelſt eines Fusbads die Oberfläche des Hüneranges erweicht hat, ſchabt man mit einem ſaubern Meſſer alles davon, was ſich ohne Schmerzen abſchaben läßt, alsdann legt man das an Kohlen erwärmte Pechpflaſter auf, bindet etwas feine Leinwand darüber, und läßt es liegen, bis es ſich von ſelbſt ablößt. Auf gleiche Weiſe verfährt man noch einigemal hintereinander, und wenn man 2 bis 3mal die Füſſe gebadet, die Hüneraugen geſchabt, und das Pflaſter friſch aufgelegt hat, ſo zieht ſich endlich die ganze Wurzel mit dem Pflaſter heraus, und man iſt gänzlich von ſeinen Hüneraugen befreit, bis man ſich endlich aus gar zu groſſem Wohlgefallen an kleinen chineſiſchen Füſſen durch wiederholten Druk enger Schuhe wieder ein neues Uebel diſer Art zuzieht.

Auſſer den erweichenden Fusbädern, welche um ſo viel beſſer ſind, wenn man etwas Potaſche hinein gethan hat, kan man auch angefeuchtete leinene Tücher mit Potaſche, auch etwas Salmiak in Waſſer aufgelößt, auch wohlgeſchabte Saife auf einem Tüchlein über

die Hüneraugen binden. Alles diß erweicht ſolche noch beſſer als das bloſe Fusbad, und wenn diß geſchehen iſt, verfahre man mit dem oben beſchriebenen Pechpflaſter oder übrigen angezeigten Mitteln auf die dabei vorgeſchriebene Art.

Salbe ein Ueberbein zu vertreiben.

Man nimmt 2 Loth Weihrauch, 5 Quint Maſtix, 2 Loth Bleiweis, 1 Loth getödtetes Quekſilber. Die erſte 3 Stüke werden fein geſtoſſen, und unter das Quekſilber vermiſcht. Hiezu nimmt man noch 8 Loth Boragenſchmeer, miſcht es zu einer Salbe, und reibt mit derſelben das Ueberbein bei einem warmen Ofen ſo lang, bis es zu ſchmerzen anfängt. Wiederholt man diß täglich 4 bis 5mal, ſo verliert ſich in kurzer Zeit das Ueberbein.

Mittel wider die Ausſchläge der Haut beſonders wider die Kräze.

1) Man nimmt 8 Loth von der innern Rinde des Ulmbaumes, die erſt friſch vom Baum abgelößt worden iſt, läßt dieſelbe in 2 Schoppen Waſſer bis zur Hälfte einkochen, und trinkt dann auf zweimal des Tages einen Schoppen von diſem Trank, unter welchen man zuweilen ein wenig Salpeter, oder um die Wirkung deſto ſicherer zu befördern, einige Doſen Kalomel abwechslend miſcht.

2) Man ſtampft die friſche Wurzel der Bleiwurz, gießt kochendes Baumöl daran, rührt beides ungefähr 5 Minuten um, ſeiht das

Oel

Oel durch ein Stükchen Leinwand, drukt das übrige ſtark aus, bindet die Leinwand wie ein Säklein zuſammen, tunkt daſſelbe bei'm jedesmaligen Gebrauch in das Oel, das man zuvor wohl erwärmt hat, und reibt damit von 12 Stunden zu 12 Stunden die ganze Oberfläche des Körpers. So oft man das Säklein wieder eintunkt, mus das warme Oel zuvor umgerührt werden. Diſes leichte und ſichere Mittel zieht den Ausſchlag mächtig nach der Oberfläche der Haut, und troknet denſelben, ohne ihn zurük zu treiben.

Hausmittel für alle Quetſchungen und friſche Wunden.

1) In einem Glas friſchen Waſſer lößt man ſo viel Salz auf, als ſich immer damit zerſchmelzen läßt, und vermiſcht hernach damit eben ſoviel Eſſig. Diß Waſſer macht man laulicht, tunkt ein Stükchen Leinwand hinein, bedekt die Quetſchung oder Wunde damit, legt ein Bäuſtlein (Compreſſe) darüber, verbindet ſie und feuchtet das Tuch täglich 3 bis 4mal, oder vielmehr, ſo oft es troken iſt, damit an. Diſes einfache Mittel kan man nicht genug empfehlen.

2) In einem halben Schoppen guten Brantenwein läßt man etwa ein halbes Loth Kampfer auflöſen, miſcht hierauf 1 Quint fein geſtoſſenen Bleizuker darunter, und verwahrt es. Im Fall man ſich nun brennt, quetſcht, ſchneidet, benezt man die Wunde mit diſem Brantewein

wein, aber je bälder, je beſſer, bei Brandſchäden aber im Anfang ſo oft, bis der Schade nicht mehr ſchmerzt. Sollte aber in der Folge die Wunde roth und entzündet werden, ſo gebrauche man blos den Bleizuker, wovon ein Meſſerſpiz in einem halben Gläschen voll heis Waſſer aufgelößt, ein Stükchen Leinwand öfters darinn angefeuchtet, und aufgebunden wird. Eben diſes lezte Mittel iſt auch bei entzündten Augen ſehr dienlich.

Eine gute Wundſalbe.

Man nimmt ein halbes Pfund gutes Baumöl, 8 Loth Terpentin, rothen Mangold, Kamillen, St. Johannisblumen und Spizwegerich, von jedem diſer Kräuter eine Handvoll, und ungefähr eben ſoviel Regenwürmer. Alle diſe Kräuter nebſt den Regenwürmern werden in dem Baumöl gekocht, und hernach durch ein Tuch gepreßt. Das ausgepreßte gießt man in ein Glas, miſcht den Terpentin darunter, und ſtellt es einige Tage wohl zugemacht an die Sonne.

Von diſer Salbe wird im Fall der Noth genommen, und die Wunde oder das Geſchwür damit beſtrichen. Diſe bewährte Salbe gehört mit allem Recht unter die ſchnell und ſicher heilende Mittel, und wir empfehlen ſie daher jeder Haushaltung.

Mittel für alle Brandſchäden, daß ſie keine Narbe hinterlaſſen.

1) Ein Stük friſch gebrannten Kalch von der Gröſſe eines Hünereyes löſcht man in hinlänglichem Waſſer, nimmt diß Kalkwaſſer und Nußöl zu gleichen Theilen, und ſchüttelt beides ſolang durcheinander, bis es zu einer Salbe wird. Diſe Salbe ſchmiert man mit einer Feder auf die verbrannte Stelle, und legt ein Pappier darüber.

2) Man nimmt 12 Loth Baumöl, und das weiſſe von 4 bis 5 friſchen Eyern, und quirlt beides kalt durcheinander. Hieraus wird eine Art von Salbe, die man von Zeit zu Zeit mit einer Feder auf den Brandſchaden ſtreicht, ohne das geringſte von Leinwand darauf zu legen. So wie nach und nach ein Anſtrich von diſer Salbe über den andern, welcher ſchon troken geworden, angebracht wird, bildet ſich daraus eine Rinde, welche nachher gegen den zwölften Tag Schuppenweiſe abfällt. Wenn alle diſe Rinden abgefallen ſind, findet man zulezt darunter die neue Haut, die anfänglich ein wenig röthlicht iſt, binnen 3 bis 4 Tagen aber troknet ſie, und wird der geſunden ſo vollkommen gleich, daß man nicht die mindeſte Narke ſieht.

Pomade für gefrorne Hände.

Man nimmt 2 groſſe Zweifeläpfel, (die bei uns ſogenannte Bietigheimer) ſchält dieſelbe, ſchnei-

ſchneidet ſie in 2 Theile, ſticht den Buzen heraus, ſpikt ſie mit Gewürznelken, Zimmet und Kampfer, beſtreut die Zweifeläpfel mit geſtoſſenem Weihrauch und Myrrhen, und läßt ſie einige Tage in einem neuen irdenen Geſchirr baizen. Diß Geſchirr mus mit gutem Weineſſig ſo hoch angefüllt werden, daß die Zwifeläpfel ganz bedekt ſind. Nach 8 Tagen wird $\frac{1}{2}$ Pfund reines Schweinsfett ausgelaſſen, und die Aepfel auf einem gelinden Kohlfeuer ausgeſotten, bis ſich der Eſſig und das Schweinsfett vollkommen vereinigen, dann wird die Maſſe zugedekt, daß ſie nicht verrauchen kan, laulicht durch ein reines leinenes Tüchlein gedrukt, und in einem irdenen Topf wohl aufbewahrt. Diſe Salbe dient vortreflich gegen alles Gefröre.

Beſtreicht man die Hände damit, und behält Nachts die Handſchuhe an, ſo wird in kurzem aller Froſt ausgezogen werden.

Um ſich vor den äuſſerſt unangenehmen **Froſtbeulen**, die man öfters, wenn man ſie einmal hat, auf keine Art wieder ganz los werden kan, und die alle Jahre wieder kommen, zu verwahren, iſt es wohl am beſten, wenn man ſich beſonders im Spatjahr bei der erſten Kälte in Acht nimmt, bei'm Ausgehen Morgens oder Abends immer Handſchuhe anzieht, die Füſſe warm hält, die Hände täglich mit kaltem Waſſer wäſcht, und gleich wohl abtroknet, im Winter nicht von der Kälte plözlich in die Wärme oder zum Ofen geht. Mus man ja ſich der Kälte ausſezen, ſo waſche man

zu-

zuvor Hände und Füſſe mit gutem Weinbrantewein, wikle Fliespappier um die Zähen der leztern, ziehe Handſchuhe und Strümpfe darüber an, ſo wird man ſicher von der guten Wirkung dieſes Mittels überzeugt werden. Hat man ein Glied erfroren, welches man an dem Mangel an Empfindung in demſelben erkennt, oder zeigen ſich Froſtbeulen, ſo reibe man gleich den erfrornen Ort zuerſt ganz ſanft mit Schnee, in deſſen Ermanglung aber mit einem in eiskaltes Waſſer getunkten leinenen Tüchlein, und wiederholt diß öfters. Einige Zeit, nachdem es jedesmal geſchehen iſt, wird das Glied ſtark mit einem wollenen Tuch gerieben. Wenn man es nicht lange hat anſiehen laſſen, und der Grad des Erfrierens nicht zu ſtark iſt, wird man auf diſe Weiſe bald hergeſtellt ſeyn. Hilft diß aber nicht mehr, ſo kan man das Glied zuerſt in den Schnee, dann aber in kaltes Waſſer ſteken, eine Weile hernach ziemlich lang und ſtark mit einem wollenen Tuch reiben, dann daſſelbe mit ſtarkem Brantenwein waſchen, und nach einiger Zeit wieder reiben, diß täglich 3 bis 4mal wiederholen, und ſo lang damit fortfahren, bis die Winterbeulen vollkommen vertrieben ſind. Geſchieht diß auch nicht, ſo verhindert man wenigſtens dadurch, daß ſie ſich nicht vergröſſern und aufbrechen. Leiſtet diſes Mittel in Anſehung der gänzlichen Vertreibung der Froſtbeulen nicht die gewünſchte Wirkung, ſo darf man ſich ſolche noch weit weniger von den hunderterlei andern Mitteln, die man angerathen findet,

ver-

verſprechen, und die bei fortdaurender ſtrenger Kälte höchſtens nur das Aufbrechen der Froſtbeulen verhindern, wodurch man allerdings ſchon viel gewinnt. Will eine Froſtbeule aufbrechen, ſo nehme man rohes Sauerkraut aus der Stande, und binde es darauf. Wäre auch die Haut ſchon offen, ſo kommt es doch zu keinem weitern Schaden. Diſes einfache Mittel iſt bewährt. Sind aber die Froſtbeulen wirklich ſchon und ganz aufgebrochen, ſo heilt man ſie mit einer Salbe aus klein geſtoſſenen gefrornen weiſſen Rüben, die mit Baumöl oder friſchem Butter über dem Feuer zuſammen gerührt werden. Man kan auch einen kleinen Löffel voll von dem wäſſerigen Myrrhenextract in einer Taſſe mit heiſſem Waſſer durch beſtändiges Umrühren auflöſen, und damit die Hände waſchen. Diſer Balſam hält die Wunden rein und befördert ihre Heilung. Ueberhaupt kan man ſich dazu jeder Wundſalbe bedienen, denn aufgebrochene Froſtbeulen ſind wie andere Wunden anzuſehen und zu behandeln.

Noch müſſen wir anmerken, daß Leute die Froſtbeulen haben, und derſelben gerne los ſeyn möchten, durchaus an keinen heiſſen Ofen gehen, und ſich ſoviel möglich an einem Ort von gemäſſigter Wärme, oder wo es mehr kalt als warm iſt, aufhalten ſollen. In der Wärme, die immer durch Kälte wieder unterbrochen wird, laufen die Froſtbeulen ſehr auf, und verſchlimmern ſich auſſerordentlich, wie ſol-

ches

ches die damit geplagte Perſonen jeden Morgen, wenn ſie aus dem Bette in einem ungeheizten Zimmer aufſtehen, erfahren.

Wohlriechenden Athem zu haben.

Wer einen wohlriechenden Athem haben will, der eſſe Morgens ein paar Wachholderbeere oder auch Myrrhen.

Ein bewährtes Mittel wider den Kropf.

Man nimmt Kropfſchwamm und Lerchenholz, brennt diß zuſammen, macht ein Pulver davon, ſtoßt einen Kropfſtein darunter, und miſcht es wohl untereinander. Von diſem Pulver nimmt man täglich öfters ein wenig, ſo wird der Kropf vergehen, Kindern gibt man ein wenig Zuker dazu.

Das berühmte Engliſche Heilpflaſter für friſche Wunden zu machen.

Vier Loth Hauſenblaſe ſchneidet man klein, und läßt ſie binnen 8 bis 10 Stunden in einer Maas heiſſem Waſſer ganz vergehen. Hierauf ſezt man diß über ein gelindes Kohlenfeuer, und wann ſich die Hauſenblaſe vollkommen aufgelößt hat, drukt man ſie durch ein leinenes Tüchlein. Hierauf nimmt man eine Ehle dünnen ſchwarzen Taffent, faßt ihn rund herum mit einem Band ein, und ſpannt ihn ſo feſt als möglich in einer Rahme auf. Nun ſtreicht man die zerlaſſene Hauſenblaſe

warm mit einem Pinſel auf den Taffent, und läßt es in der Kühle troknen. Sobald diß geſchehen iſt, wiederholt man das Aufſtreichen, bis es wieder troken iſt, und fährt ſo lange damit fort, bis alle Hauſenblaſe aufgeſtrichen iſt. Zulezt wird der Taffent oder vielmehr die Hauſenblaſe mit peruvianiſchem Balſam überſtrichen, und nun iſt das Pflaſter fertig. Sobald es troken iſt, ſchneidet man es in Stüke, und macht kleine Rollen daraus. Diß iſt die ächte Art, das engliſche Pflaſter zu machen. Nimmt man ſtatt der Hauſenblaſe Gummi, ſo wird zwar das Pflaſter ſpröde, thut aber ebenfalls ſeine gute Würkung, weil zu der Heilung friſcher Wunden beinahe jedes Pflaſter taugt, indem es weiter nichts wirkt, als daß es die friſche Wunde feſt verſchließt, und vor aller äuſſern Luft verwahrt. Sogar ein bloſes Stük Blaſe angefeuchtet und feſt um die Wunde gelegt, iſt hierzu dienlich.

Cacaobutter.

Der ölichte und butterhafte Theil, den man in Amerika aus dem friſchen Cacao zieht, wird Cacaobutter genannt, es hat derſelbe ſehr wenig Feſtigkeit (Konſiſtenz). Er wird dort zu Lande manchmal ſtatt dem Butter von den Kühen oder dem Oel zum Küchengebrauch benuzt, und übertrift ſogar diſe beide Dinge ſehr, denn er bekommt niemals vom Feuer einigen, noch weniger aber ſtinkenden Geruch oder Geſchmack. Der Butter, welchen man in Euro-

pa

pa aus eben diſen Bohnen zieht, hat zwar noch eben die Süſſigkeit wie in Amerika, dagegen aber iſt er ſehr hart und bröklicht wie Hammelsunſchlit. Da diſer Europäiſche Cacaobutter ein wirklich feſt gewordenes Oel iſt, ſo kan man ihn nur vermittelſt einer Wärme erhalten, welche geſchikt iſt, ihn zu ſchmelzen. Die gebräuchlichſte und beſte Art iſt, die Cacaobohnen zu verſtoſſen, und ſie ſtark mit Waſſer kochen zu laſſen. Das Oel ſezt ſich auf die Oberfläche des Waſſers, wo man es feſt werden läßt, um es hernach deſto leichter wegnehmen zu können. Diſer Butter iſt gemeiniglich mit einem Theil der feſten Subſtanz der Cacaobohnen vermiſcht, man ſcheidet ihn von diſen fremden Theilen, indem man ihn zum zweitenmal in einem etwas hohen Gefäß bei einer ſehr gelinden Wärme flieſſen läßt, und denſelben in diſer Flüſſigkeit eine ziemlich lange Zeit erhält, damit diſe fremde Theilchen, welche eine verſchiedene und beſondere Schwere haben, ſich gänzlich ſcheiden können. Man bekommt durch diſes Mittel einen ſehr weiſſen und reinen Cacaobutter, er iſt erweichend und mildernd, ſo lange er nicht ſchimmlicht wird. Man gebraucht ihn ſowohl äuſſerlich als innerlich. Aeuſſerlich, da man die ſchmerzhafte Glieder und Orte damit beſtreicht, und ihn bei mäſſiger Wärme in den leidenden Theil hineinziehen läßt. Wenn bei Kindern nach abgetrokneten Blattern (Poken) die Haut ſchuppigt und narbigt iſt, beſtreicht man ſolche ebenfalls damit. Bei auf-

geriſſenen Lippen und Bruſtwarzen der Frauenzimmer und von Kälte ſtarrendem Geſicht thut diſer Cacaobutter die beſte Wirkung, indem er geſchwinde heilt, die Haut reinigt und zart macht. Der innerliche Nuzen iſt bei Bruſtkrankheiten, troknen Huſten ꝛc. man nimmt denſelben in laulichtem Thee, in der Suppe, wie auch mit Zuker abgerieben; er erweicht als ein Oel die feſten Theile, reizt dieſelbe aber auch zugleich ein wenig, und iſt wirklich ſchmerzſtillend.

Schönheitsmasken.

Die Masken zur Erhaltung der Schönheit werden auf folgende Weiſe zubereitet. Man nimmt ſchöne holländiſche rothe Leinwand, tunkt ſolche einigemal in durchgeſeihtes Froſchlaichwaſſer, und läßt ſie jedesmal wieder troknen. Wann ſie zulezt ganz troken iſt, ſo läßt man in einem neuen irdenen Geſchirr ein halb Pfund weiſſes Wachs, 2 Loth Pomade, 2 Quint Wallrath und 7 Gran Kampfer über einem ſchwachen Feuer vergehen, und rührt alles wohl untereinander. Mit diſer Miſchung wird die Leinwand vermittelſt eines groſen weichen Pinſels wiewohl nur auf einer Seite überſtrichen, und wenn ſie kalt und hart iſt, mit einem andern feinen leinenen Tüchlein gerieben und polirt. Dergleichen Masken kühlen die rothe Geſichter, und machen die Haut weich und delikat.

Handſchuhe zu parfumiren (wohlriechend zu machen.)

Man nimmt für 6 kr. Wallrath und für 2 kr. Wachs, läßt es zuſammen auf einem gelinden Kohlfeuer vergehen, und reibt damit die verkehrte (leze) Seite der Handſchuhe, ſo erhalten ſie einen ſehr angenehmen Geruch.

Noch eine beſſere Art.

Ein halbes Quint Ambragris läßt man mit Jasmineſſenz vergehen, und ſehr flieſſend werden, reibt damit die Handſchuhe, und eben dieſelbe auf der umgekehrten Seite mit Pomeranzenblüt- oder Jasmineſſenz. Sollte man aber diſe Eſſenzen nicht bekommen können, ſo nehme man ſtatt derſelben Pomeranzenblüt- oder Jasminöl.

Ein koſtbares Mundſälbchen.

Ein ganz friſches Schweinsnez hakt man klein, nimmt von 2 groſſen aber noch unreifen Weintrauben die Beere, 3 Borsdorfer Aepfel, und friſche groſſe Roſinen (Zubeben), ſoviel man zwiſchen 4 Fingern halten kan. Alles wird klein untereinander gehakt, dann in ein Zukerglas gethan, 14 Tage ſtehen gelaſſen, darauf in einem Topf wohl geſotten, daß nichts wäſſeriges mehr dabei bleibt. Nach diſem ſeiht man es durch ein feines leinenes Tüchlein, nimmt 2 Büſcheln rothe Würzelein (Grapp) ſchneidet ſie klein, thut ſie unter die ausgelaſſene Fette,

ſezt dieſelbe auf eine Glut, und läßt es langſam köchen, daß alles ſchön roth wird, rührt es aber oft untereinander, doch ſo, daß es nicht gar zu lang ſiedet, und nicht zu braun wird. Wann es daher ſchön roth iſt, ſeiht man's wieder durch ein Tüchlein, und nimmt auf einen halben Schoppen von diſer Fette 1 Loth Muſcatblütſälbchen, 1 Quint ſüſſes Mandelöl, 3 Quint Hirſchunſchlit, 1 Quint Wallrath und ein wenig gelbes Wachs, läßt alles untereinander vergehen, gießt es hierauf in eine Schüſſel, und läßt es ſtehen, bis es feſt wird, daß man nachher kleine Stükchen herunter ſchneiden kan, wenn man will. Mit einigen Tropfen Nelken= oder Zimmetöl, bei'm Einſchütten in die Schüſſel dazu gethan, kan man ihm einen Wohlgeruch geben.

Den vortreflichen Italiäniſchen Balſam zu machen.

Man nimmt dazu: 1 Loth Muſcatenbalſam, 15 Gran Muſcatenblütöl, Lavendel- Krauſemünz= und gelbes Agtſteinöl von jedem 1 Quint und 15 Gran, Wohlgemuth= und Majoranöl von jedem 1 Quint, 15 Gran feinen Kampfer, Hirſchunſchlit und welſſes Wachs von jedem ein halbes Loth. Das Hirſchunſchlit wird in einem ſteinernen Mörſel mit Roſenwaſſer abgerieben, damit der Geruch vergeht, das Wachs aber ſo dünn als möglich mit einem Meſſer geſchnitten. Die wohlriechende Oele werden nach oben angezeigtem Gewicht

zu=

zuſammen in ein reines Gefäß gethan, und miteinander vermiſcht. Alsdann hält man das weiſe Wachs in einem meſſingenen Pfännlein über ein gelindes Kohlfeuer, thut, ſobald daſſelbe vergangen iſt, das Hirſchunſchlit dazu hinein, und rührt beides mit einem Hölzlein wohl untereinander. Wann nun alles flüſſig iſt, nimmt man den Muſcatenbalſam dazu, und wenn auch diſer ſich mit dem obigen vereinigt hat, wird es ſogleich vom Feuer weggeſtellt, man gießt nun die bereits ſchon vermiſchten Oele darein, und rührt es noch ein wenig untereinander. Der Kampfer kan, wie man ſchon wiſſen wird, die Hize nicht leiden, er wird daher, wenn alles ſchon vom Feuer weg, und bereits laulicht geworden iſt, erſt dazu gethan, mus aber zuvor auf das feinſte gerieben und pulveriſirt werden.

Der einfache heilſame Augenſtein.

ein bewährt gefundenes geprüftes Mittel für die Augen.

Von weiſſem Goslariſchen, oder Zinkvitriol nehme man nur ein halbes Loth, und laſſe ihn in einem gewöhnlichen Trinkglas voll reinem frischen Waſſers zerflieſſen. Es ſezt ſich eine gelblichte Erde zu Boden, man läßt es alſo durch ein Fliespappier laufen, oder gießt nur die klare Auflöſung aus dem Glas behutſam in ein anderes Geſchirr ab, damit auf eine oder die andere Art die erdigte Theile

le zurük bleiben. Denn es iſt blos um die ſalzigte Theile diſes Vitriols zu thun, in welchen allein die Kraft liegt, die Augen zu reinigen, zu ſtärken, die Hize daraus wegzunehmen, und ſie überhaupt friſch und geſund zu erhalten. Man verwahrt diſes angeſezte Augenwaſſer wohl in verſchloſſenen Gläſern, damit nichts unreines dazu komme. Es iſt beſſer, wenn man nicht zuviel davon auf einmahl in Vorrath macht, ſondern ſolches lieber öfters wieder friſch anſezt, weil alle ſalzigte Auflöſungen etwas von ihrer Kraft verlieren, wenn ſie lange ſtehen.

Man feuchtet damit ein zartes und reines leinenes Läpplein an, und fährt damit bei zugeſchloſſenen Augen einigemal von einem Augenwinkel zum andern, doch darf auch etwas in die Augenwinkel ſelbſt eindringen, es iſt deſto wirkſamer, ob es ſchon ein wenig beißt. Des Morgens bei'm Aufſtehen, und des Nachts vor dem Schlafengehen wird davon Gebrauch gemacht. Etwa eine Viertelſtunde hernach aber müſſen die Augen jedesmal mit friſchem Waſſer ausgewaſchen werden.

Durch den Gebrauch diſes Augenwaſſers kan man ſich auch für anſezenden Fellen in den Augen gänzlich verwahren, ſelbſt bei ſchon wirklich angeſezten wird es die weſentlichſte Dienſte leiſten.

Augenwaſſer.

Nach der allgemeinen Erfahrung iſt zur Erhaltung und Stärkung der blöd gewordenen Augen das Rebenwaſſer ein vorzüglich gutes Mittel. Man ſammelt es im Frühjahr mit geringer Mühe, wenn man gläſerne Kölbchen bei dem erſten Trieb und Saft der Weinreben an das Ende der geſchnittenen Ruthen bindet, ſie von Zeit zu Zeit in ein gröſeres Gefäß oder Bouteille ausleert, daſſelbe einige Tage in die Sonne ſtellt, und ſo recht hell werden läßt. Man kan es dann Jahre lang gebrauchen. Auch die Sommerfleken (Roßmüken) vertreibt es, wenn man das Geſicht damit waſcht. Bei'm Gebrauch hat man nicht das mindeſte davon zu befürchten.

Ein ſehr gutes Hauspflaſter.

Zu 3 Händen voll ganz friſchen Roſenblättern wird 1 Pfund gutes und mit keinem andern Oel vermiſchtes Baumöl genommen, und beides in einem reinen Gefäß ein wenig miteinander aufgekocht. Iſt es hierauf abgekühlt, ſo thut man das mit den Roſenblättern abgeſottene Baumöl in ein Glas, das oben eine etwas weite Oefnung hat, bindet daſſelbe wohl zu, ſticht in die Blaſe oder das Wachspappier einige Löchlein mit einer Steknadel, und ſtellt es den ganzen Sommer über an die Sonne. Im Herbſt wird das Pflaſter gekocht. Zuvörderſt ſchält man 4 groſſe, oder wenn ſie

klein ſind, mehrere weiſſe Rüben, reibt ſie auf einem Riebeiſen, und preßt den Saft durch ein reines leinenes Tüchlein aus. Das Gefäß, worinn das Pflaſter gekocht wird, ſoll ein neu, er breiter innen glaſirter irdener Topf (Kachel), und dabei von ſolcher Gröſſe ſeyn, daß er von der Zugehörde nicht halb voll wird, denn ſobald der rothe Mennig darinn iſt, und zu kochen anfängt, ſteigt die Maſſe ſehr, und wenn nicht Raum genug im Topf iſt, lauft ſie über. Das Baumöl nebſt den Roſenblättern läßt man anfangs darinn ſieden, gießt im erſten Sud den Rübenſaft darunter, kocht es eine Viertelſtunde unter beſtändigem Umrühren, ſezt es dann vom Feuer weg, und läßt es ein wenig abkühlen. Hierauf wird ein halbes Pfund fein geriebener rother Mennig hinein gethan, auf ein gelindes Feuer geſtellt, und unter beſtändigem Umrühren ſo lang gekocht, bis es braun wird. Zur Probe, ob das Pflaſter fertig iſt, läßt man mit dem Rührlöffel einen Tropfen auf einen umgewandten zinnernen Teller fallen, ſchält ſich derſelbe, nachdem er erkaltet iſt, vom Teller ab, oder kan mit den Fingern abgenommen werden, ohne den Teller ſchmierig zu machen, ſo iſt das Pflaſter recht, im Gegentheil mus es noch ſo lang gekocht werden, bis es diſe Probe aushält. Alsdann thut man's vom Feuer weg, nimmt, wann es ſich ein wenig abgekühlt hat, 3 Eslöffel voll Baumöl, 3

Loth zart geſtoſſenen Kampfer, und wenn man die Güte des Pflaſters auf's höchſte treiben will, 1 Loth peruvianiſchen Balſam dazu, und rührt es untereinander, gießt es dann gleich vermittelſt eines Löffels in kleine Schächtelchen, welche man einige Tage ohne Dekel offen ſtehen läßt, damit es abtroknet. Diſes Pflaſter leiſtet bei allen Wunden, Geſchwüren, böſen Brüſten, Brandſchäden, Ueberbeinen, ſchwammigten Gewächſen, Geſchwulſt am Hals ꝛc. auſſerordentlich gute Dienſte, und je älter es wird, deſto beſſer iſt es.

An-

Anhang
von Speiſen und Getränken für Kranke.

Wie viel es auf eine gute Auswahl der Speiſen und Getränke für Kranke ankommt, weißt jedermann, der nur die geringſte Kenntniſſe von der Arzneywiſſenſchaft hat. Nicht ſelten beruht auf dieſer Auswahl Leben oder Tod. Der Arzt iſt gemeiniglich zu ſehr mit der Wahl der Arzneymittel beſchäftigt, als daß er für andere Nahrungsmittel ſo viel Sorge trüge, als es wohl nöthig wäre; geſchieht diß auch, ſo iſt er ſelten im Stand, aus dem Kopf die Zubereitungen der dienlichen Speiſen und Getränke genau anzugeben, und auch in dieſem Fall kan man es nicht immer gehörig faſſen und behalten. Wir glauben daher, es werde wahrhaft Nutzen ſtiften, wenn wir hier dem Frauenzimmer eine möglichſt genaue Anweiſung geben, dergleichen Nahrungsmittel für Kranke zu bereiten. In dieſer Hinſicht haben wir das vortrefliche mediciniſche Tiſchbuch des Hrn. D. Zükerts zum Grunde dieſer Abhandlung gelegt. So ſehr dieſes gemeinnützige Buch in jeder Haushaltung zu ſeyn verdiente, ſo befindet es ſich doch bisher noch gröſtentheils nur in den Händen der Aerzte, welche zum Theil nicht immer den gehörigen Gebrauch

brauch davon machen; ein Grund mehr zur Ausführung unſers Vorhabens. — Freilich, ſagt Hr. D. Zukert, darf man es nicht blos bei der Wahl der Speiſen und Getränke bewenden laſſen, um in der Heilung der Krankheiten glüklich zu ſeyn. Man muß ein regelmäßiges und angemeſſenes Verhalten in allen diätetiſchen Stücken beobachten, wenn man von den Arzneyen die erwünſchte Wirkung hoffen will. Man muß in Abſicht der Luft, des Warmhaltens, der Kleidung, des Wachens und Schlafens, die Ruhe und Bewegung u. ſ. f. gewiſſen Vorſchriften folgen. Es iſt hier nicht der Ort, uns über dieſe Vorſchriften in ihrem ganzen Umfang auszubreiten, in Tiſſots, Unzers, Baldingers ꝛc. Schriften kan man ſie vollſtändig finden, und überhaupt ertheilt ſie jeder Arzt auf oder ohne Erinnerung.

Es iſt aber nicht die Folge, daß die hiernach ſtehende Speiſen und Getränke für Kranke auch jedem Kranken ohne Unterſchied gegeben werden könnten. Um diß ſo wie andere Verhaltungsregeln näher zu zeigen, führen wir aus der vortreflichen Einleitung des Herrn D. Zukerts in das bemeldte mediciniſche Tiſchbuch hier das nöthige an; Er ſagt: Wenn die Nahrungsmittel blos nährten, das heißt, wenn ſie nichts anders thäten, als daß ſie den Abgang der Theile unſers Körpers erſetzen, ſo würde man weder im geſunden noch kranken Zuſtand des Menſchen nöthig haben, ſie einer beſondern Aufmerkſamkeit zu würdigen. Man hätte ſich alsdenn nur höch-

ſtens

ſtens für der Ueberladung des Magens zu hüten. Allein ſie haben kraft ihrer Beſtandtheile viele andere beträchtliche Wirkungen auf unſern Körper. Einige machen ein wäſſeriges und kaltes, andere ein hitziges und feuriges Blut. Einige verſchleimen unſern Körper, und andere erfüllen unſere Säfte mit allerhand ſcharfen Theilen. Manche Nahrungsmittel erſchlappen die Faſern, und andere troknen ſie aus. Viele Speiſen werden leicht, und andere ſehr ſchwer verdaut. Viele erquicken und ſtärken den Körper, andere reinigen das Blut. Die Nahrungsmittel verändern alſo unſer Blut, unſere Säfte, unſere Faſern, unſere Eingeweide. Alle dieſe und mehrere Wirkungen der Nahrungsmittel verdienen die vornehmſte Aufmerkſamkeit in Krankheiten, denn da die Nahrungsmittel ſo verſchiedene Eigenſchaften haben, ſo begreift man leicht, daß ſie nicht in allen Krankheiten gleich dienlich ſeyn können, daher iſt eine und dieſelbe Speiſe in gewiſſen Krankheiten heilſam, in andern aber ſchädlich. Man wird nur ſehr wenige Nahrungsmittel nennen können, die in allen Krankheiten ohne Unterſchied unſchädlich wären. Die meiſten derſelben ſind ſo beſchaffen, daß ſie im widernatürlichen Zuſtand des Menſchen nach den verſchiedenen Verhältniſſen bald die Fehler der menſchlichen Maſchine verbeſſern, bald aber den Körper mehr oder weniger zerſtören, und die Krankheiten verſchlimmern. Es gilt alſo von den meiſten Nahrungsmitteln, was von allen Arzneyen wahr iſt. Sie ſind nur heilſame Mit-

tel

tel, wenn man ſie zur rechten Zeit, unter den rechten Umſtänden und in gehöriger Proportion braucht. Auſſer dieſen Verhältniſſen werden ſie in Krankheiten oft ein Gift.

Daß viele Kranke durch gute und ein ihrem Zuſtand angemeſſene Diät (Lebensordnung) nicht allein bei ſonſtigem gehörigen Gebrauch der Arzneyen weit geſchwinder zur Geneſung gelangen, als die, welche eine ſolche Diät unterlaſſen, daß man durch dieſelbe viele Krankheiten ganz allein heilen und abwenden könne, und endlich, daß viele Menſchen, die an einer eingewurzelten langwierigen unheilbaren Krankheit zu laboriren das Unglük haben, ſich durch wohlgewählte Nahrungsmittel viele Jahre lang zu aller Verwunderung in einem erträglichen Zuſtand erhalten, das alles beſtätiget ſchon die Erfahrung zur Genüge.

Welcher Kranke wird nun wohl bei ſo groſſen Vortheilen, die er von den diätetiſchen Mitteln mit Recht erwarten kan, ſich ſelbſt hintergeben, und dieſe Mittel verſtoſſen, die vor vielen eigentlichen Arzneyen auch noch darum den Vorzug verdienen, weil ſie am gelindeſten wirken und unſerer Natur am zuträglichſten ſind. Gewis verdient derjenige kein Mitleiden, der verlangt, daß man ihn bei einem freien und uneingeſchränkten Genuß der Nahrungsmittel mit Pillen und Tinkturen kuriren müſſe. Noch iſt die Anzahl derjenigen ſehr gering, die es dem Arzte danken, die ihn dafür belohnen, wenn er ſie lieber zur Speiſekammer als zur Apotheke

ver-

verweiſet, und ihnen einen guten Küchenzettel ſtatt eines Recepts gibt.

Vor allen Dingen, fährt Hr. D. Zükert fort, ehe ich die bei den beſondern Krankheiten nöthige Speiſen und Getränke anzeige, muß ich noch manche nothwendige und allgemeine Erinnerungen voranſchicken, die überhaupt die Diät der Kranken betreffen, und die ſich alle Menſchen tief in das Gemüth prägen ſollten. Es iſt leider ſehr wahr, daß die meiſte Menſchen in Rückſicht auf Eſſen und Trinken für Kranke den allerheilloſeſten Grundſätzen folgen. Sie zwingen die Kranke, die nicht ſpeiſen ſollten, zum Eſſen; ſie verſagen denen, die viel trinken ſollten, das Getränke. Sie geben ihnen Speiſen, die ſie verderben, und verbieten ihnen die, welche heilſam wären, wie Gift. Sie reichen ihnen ſchädliche Getränke, und getrauen ſich nicht, ihnen die zu erlauben, die ihre Triebe fordern, und die ihnen wahrhafte Arzneyen ſeyn würden. Tiſſot drükt ſich über dieſe Materie weitläuftiger aus. Man vermehrt, ſchreibt er, alle Krankheiten durch die ſchlecht gewählte Speiſen. Die Krankheit ſchwächt nothwendig, und man läßt ſich die närriſche Furcht, daß der Kranke aus Schwachheit ſterben werde, überreden, ihm Speiſen zu geben, welche die Krankheit vermehren, und durch ein Fieber tödten. Die Furcht beſteht nur in der Einbildung. Die Schwachheit hat noch keinen Menſchen im Fieber getödtet, ſie können ſich viele Wochen durch mit Waſſer begnügen, und befinden ſich nachher nur deſto beſſer bei

Kräf-

Kräften. Wo man aber den Kranken zu ernähren und zu ſtärken ſucht, vermehren die Speiſen die Krankheit, und der Kranke wird dadurch nur deſto ſchwächer. Sobald ein ſtarkes Fieber vorhanden iſt, verdauet der Magen nicht mehr. Alles, was man zu ſich nimmt, verdirbt, und wird eine Quelle der Fäulniß, welche zu den Kräften der Kranken nichts hilft, hingegen die Kräfte der Krankheit ungemein vermehrt. Auf ſolche Weiſe werden in dem Kranken alle Speiſen zu einem wahren Gift, das die Kräfte zerſtört. Man ſchadet dem Kranken nicht nur durch die Menge der Nahrung, ſondern auch durch ihre Eigenſchaft. Man gibt ihnen ohne Unterſchied die kräftigſten Fleiſchbrühen, Eier, Zwiebak, Fleiſch zu eſſen, da doch dieſe Speiſen in Fiebern allemal, auch zuweilen in vielen andern Krankheiten, ſchaden, wenigſtens mit Bedacht gereicht werden müſſen. Unter der Laſt ſo vielen Zeugs müſſen ſie nothwendig erliegen. Wenn man einem Menſchen, der ein ſtarkes Fieber hat, oder deſſen Magen mit einer verdorbenen Materie angefüllt iſt, eine ganz friſche Fleiſchbrühe gibt, ſo iſt es eben ſo viel, als wenn man ihm 2 oder 3 Stunden ſpäter eine verdorbene Brühe gegeben hätte. Bei dieſer tollen Gewohnheit, den Kranken zu ernähren, iſt noch das ſchreklichſte, daß ſolche demjenigen, was die Natur fordert, gerade entgegengeſezt iſt. Die unreine Zunge, welche anzeigt, daß der Magen in gleichen Umſtänden ſey, der Eckel, der Trieb zum Erbrechen, der Abſcheu vor den Speiſen

und inſonderheit vor dem Fleiſch, der übelrie-chende Athem, der üble Geruch der unter und über ſich weggehenden Winde beweiſen, daß der Kranken Inwendiges mit gleicher Materie angefüllt ſey, welche alle Speiſen nothwendig verderben müſſe. So weit Tiſſot. Ueberhaupt je hiziger, folglich auch je kürzer die Krankheit iſt, deſto weniger Koſt iſt den Kranken dienlich, da ſie hingegen im Fall des Gegentheils mehr vertragen.

Wir haben ſchon oben geſagt, daß die meiſte Nahrungsmittel nur unter gewiſſen Bedingungen entweder ſchädlich oder nüzlich ſind. Diſem zu Folge ſind vile Nahrungsmittel gewiſſen Kranken ein Gift, die andern Kranken eine Arznei ſind. Brod und Waſſer ſind die beiden einzigen Dinge, die einem jeden Menſchen und einem jeden Kranken im ſtrengſten Verſtande geſund und unſchädlich ſind, vorausgeſezt, daß ſie ihre natürliche Güte und ordentliche Beſchaffenheit haben. Jedermann weis es ſchon ſelbſt, daß ein geſundes Brod gut geknetet, gut aufgegangen, wohl ausgebaken, troken, nicht warm, nicht ſehr friſch ſeyn mus. Man kan eben nicht ſagen, daß das Weisbrod, Semmeln und der Zwiebak allen Kranken geſund ſey. Das beſte Brod für Kranke iſt unſtreitig das, welches von dem feinſten aus Roggen und Waizen vermiſchten Mehl gebaken iſt. Ein geſundes Waſſer mus hell, klar, friſch, ohne Geſchmack, nicht unrein oder erdigt ſeyn. Vile Kranke glauben,

daß

daß das Waſſer geſünder werde, wenn ſie es abkochen laſſen, aber es bleibt dann nicht ſo erfriſchend, und ich pflege es daher immer zu widerrathen, wenn anders die Unreinigkeit des Waſſers das Abkochen nicht nothwendig macht.

Die bekannte ſchwerverdauliche und böſe Säfte gebende Speiſen mus jeder Kranke ganz meiden. Dergleichen ſind Erdbirnen, Erdäpfel, Linſen Bohnen, Erbſen, hartes geſalzenes und altes Fleiſch, die rohe Mehlſpeiſen als Mehlbrei, Klöſe und dergleichen, die meiſte Kuchen, der Käs, Hirn und Rükgradsmark, Fiſchrogen, harte Eyer, Eyerkuchen Schneken, Gänſe, Enten, die Waſſervögel, die groſſe fette und zähe Fiſche, und die Schwämme (Champignons.)

Leichtverdaulich und von gutem Nahrungsſaft ſind das mürb gekochte und gebratene Fleiſch von jungen Thieren, die kleine Vögel, weiche Eyer, das Knochenmark, friſche Kalbs Hammels, und Ochſenzungen, Kalbsniern, das weiche Wurzelwerk, die Gartenkräuter in Gemüs und Salat, die kleine Fiſche. Diſe Speiſen kan man den Kranken erlauben, die keine hizige Krankheit haben.

Diſe gegebene Beſtimmungen leiden jedoch bei manchen Kranken eine Ausnahme. Man mus hier ſehr auf die Gewohnheit und Naturen der Menſchen ſehen. Von Gewohnheiten

allmählig abzulaſſen, iſt ſchon eine Regel, die ſelbſt ein Geſunder beobachten mus, bei Kranken aber iſt es noch viel nothwendiger. Zum Beyſpiel: ein Kranker, der an ſtarke geiſtige Getränke gewohnt iſt, kan keine Milchdiät vertragen, er wird bei'm Gebrauch derſelben nur noch kränker. In allen Krankheiten mus man das beobachten, daß der Kranke von den gewohnten Speiſen, die ihm nun verboten werden, nach und nach abgehe, und eben ſo ſtufenweiſe ſich an die heilſamen gewöhne. Es iſt unglaublich, wie groſſen Schaden man anrichten kan, wenn man hiebei nicht Klugheit genug anwendet, und den Körper durch entgegengeſezte Nahrungsmittel zu ſchleunig in einen veränderten Zuſtand bringt.

Jedes Arzneimittel mus eine Zeitlang gebraucht werden, wenn es den Nuzen, den es zu leiſten im Stand iſt, auch wirklich leiſten ſoll. Wer ſich damit begnügt, es nur ein paarmal zu nehmen, wer es, wenn es nicht ſogleich hilft, als unwirkſam wegwirft, wer voll Ungeduld bald diſes bald jenes Mittel ergreift, der thut ſich den gröſten Schaden. Alle Würkungen der Natur geſchehen allmählig, und ihre Veränderungen ſtufenweiſe. Wie ſich die Säfte des menſchlichen Körpers nicht auf einmal, ſondern nach und nach verdiken und verunreinigen, ſo kan auch ihre Verbeſſerung nicht auf einmal, ſondern nach und nach bewirkt werden. Es bleibt ferner allemal ein Verhältnis zwiſchen der Gröſſe des Uebels und

der

der Kraft des Hülfsmittels. Ein kleines Uebel, eine friſche Krankheit läßt ſich leichter und geſchwinder heben. Ein groſſes Uebel, eine eingewurzelte Krankheit macht mehr zu ſchaffen. Man bezwingt es erſt durch Länge der Zeit, und wenn man diſe Zeit abwartet, und nicht bei der geringſten anſcheinenden Beſſerung ſofort zu mediciniren aufhört, ſo wird man dafür mit einer ſtärkern und länger daurenden Geſundheit belohnt. Wer den Gebrauch der Mittel ausſezt, ſobald er einige Erleichterung ſpürt, der iſt einem leichtſinnigen Künſtler gleich, welcher eine fehlerhafte Maſchine nur obenhin ausbeſſert, die daher in kurzer Zeit wieder zerbricht.

Der lange anhaltende Gebrauch der diätetiſchen Mittel iſt hauptſächlich darum nöthig, weil ſie gelinder und langſamer aber deſto ſicherer wirken. Man mus alſo während der Krankheit von der einmal gewählten Diät nicht ohne Noth abgehen. Allein man mus ſie auch nicht länger fortſezen, ſobald man ſeinen Zweck der Heilung vollkommen erreicht hat.

Alle Kranke, die entweder ihre Krankheiten durch Anfälle bekommen, und lange ruhige Zwiſchenzeiten haben, oder deren Krankheit ſo beſchaffen iſt, daß ſie dabei ausgehen, und dann und wann in Geſellſchaften erſcheinen können, alle diſe Kranke müſſen ſich die ſtrenge Beobachtung der bekannten allgemeinen diätetiſchen Regeln im Eſſen und Trinken ſehr angelegen ſeyn laſſen. Gut kauen, mäſſige Mahl-

zeiten thun, nicht vilerlei untereinander eſſen, die einfache und wenig gekünſtelte Speiſen am meiſten ſchäzen, des Abends wenig genieſſen, und nicht bis ſpät in die Nacht zu Tiſche ſizen, das ſind Vorſichten, die einem Kränklichen sehr groſſe Vortheile bringen.

Es iſt noch manches wegen der Bereitung der Nahrungsmittel und ihrer davon abhangenden gehörigen Güte zu erinnern. Die Hauptſache in der Zubereitung der Speiſen kommt vornehmlich darauf an, daß diejenige wirkſame Beſtandtheile, die man nuzen will, nicht verändert, ſondern in ihrer natürlichen Beſchaffenheit erhalten werden. Wenn der Kranke ein weiches nahrhaftes Fleiſch genieſſen ſoll, ſo mus man daſſelbe kochen, und nicht braten. Soll er aber eine magere Fleiſchſpeiſe bekommen, ſo mus das Fleiſch gebraten werden, weil dadurch der Nahrungsſaft deſſelben trokener gemacht wird. Um dem geſottenen Fleiſch, wenn man die Abſicht hat, es nahrhaft zu laſſen, ſeine Kraft und ſeinen Saft zu erhalten, ſezt man es gleich mit ſiedendem Waſſer zu, und macht es ſo fertig. Auf diſe Art bleibt der Saft im Fleiſch, und kan nicht in das Waſſer ziehen. Sollen aber gute Fleiſchbrühen gemacht werden, und man will den Nahrungsſaft ganz aus dem Fleiſch herausziehen, ſo gießt man kaltes Waſſer darauf, gibt demſelben anfänglich eine gelinde Hize, und erhöht ſolche ſtufenweiſe bis zu dem Grad des Kochens. So wird das Fleiſch ganz ausgemer-

mergelt, und alle Kraft iſt in der Brühe. Da jedoch durch das ſtarke Kochen ein Theil der Kraft verdampft, ſo wird ſie in einem wohl bedekten Gefäß gekocht, wenn man ſie recht nahrhaft haben will. Oder man kocht ſie ganz zu einer Gallerte, und löſt diſe in ſiedendem Waſſer wieder auf. Oder man bereitet durch gelindes Kochen eine dünne leichte Brühe aus dem Fleiſch, und zieht auch aus diſem den Saft durch Kochen heraus. Da die Abſicht zu nähren und zu ſtärken und die Verdauungskräfte der Kranken ſehr verſchieden ſind, nach der Verſchiedenheit der Krankheiten, ſo richtet man ſich darnach in der Stärke und Menge der Fleiſchbrühen. Man läßt ſolche den Kranken am liebſten Taſſenweiſe des Tags zwei = drei= oder viermal genieſſen. Es iſt beſſer, dergleichen oft aber wenig zu reichen, denn die Fleiſchbrühen erfordern Verdauungskräfte, ſonderlich wenn ſie ſtark und dik ſind. Man mus daher den Magen nicht auf einmal damit überſchwemmen. Damit man den Fleiſchſuppen die Neigung zur Fäulniß, in welche ſie in einem ſchwachen Magen leicht gerathen, benehmen möge, und damit ſie auch auſſer ihrer nährenden Kraft ſtärkere mediciniſche Tugenden erhalten, vermiſcht man ſie vortheilhaft mit allerlei Kräutern und Wurzeln, welche als ſäuerliche Dinge die Eigenſchaft der Fleiſchſuppen verbeſſern, und ſonſt mäſſigende, erweichende, Schleimzertheilende und eröfnende Tugenden beſizen. Man wählt diſe Kräuter und Wurzeln nach

den Anzeigen der Krankheiten. Wir werden davon nachher einige Compoſitionen mittheilen. Man kocht ſie entweder gelind in der Fleiſchbrühe, drukt ſie durch ein härenes oder leinenes Tuch, und läßt die bloſſe mit den Kräften diſer Pflanzen geſchwängerte Brühe trinken, oder man ißt die Kräuter mit der Suppe, oder man vermiſcht den aus den friſchen Kräutern ausgepreßten Saft mit der Fleiſchbrühe.

Die Gallerten und Kraftbrühen enthalten den allerzäheſten thieriſchen Saft, der für ſich allein genoſſen in einem ſchwachen Magen ſchwer und unverdaulich iſt. Man mus ihn daher mit einer groſſen Menge Waſſer verdünnen. Es iſt ein grober Irrthum, daß man gewöhnlich glaubt, Gallerten und Kraftbrühen ſeyen für Kranke um ſo viel ſtärkender, je weniger man ſie vermenge, da es doch gewis iſt, daß ſie mit zehnmal ſoviel Waſſer verdünnt einem ſchwachen Magen um ſoviel zuträglicher ſind.

Nach den zuvor ſchon angegebenen Grundſäzen richtet man ſich auch mit dem Kochen und der Zubereitung der Speiſen aus dem Pflanzenreich. Wenn gewürzhafte, (aromatiſche), öligte, ſcharfe Pflanzen um des guten Geſchmaks willen zur beſſern Verdauung und zur Stärkung des Magens den Speiſen beigemiſcht werden ſollen, ſo müſſen ſie nicht geſotten werden, weil dadurch die flüchtigen Theile, worinn ihre Kraft und Wirkung beſteht,

ſteht, verlohren gehen. Man mus ſie bei dem Anrichten nur mit einer heiſſen Brühe übergieſſen. Will man aber von dergleichen Pflanzen Geiſt und Kräfte im Waſſer ausziehen, um ſie zum Thee oder zur Tiſane zu haben, ſo läßt man ſie in heiſſem Waſſer einigemal aufwallen, und kocht ſie in einem verſchloſſenen Gefäß ganz gelind. Auf ſolche Art behält man das in ihnen ſtekende flüſſige Salz, und dünne weſentliche Oel. Die wohlriechende und gewürzigte (aromatiſche) Pflanzen ſind viel wirkſamer, wenn ſie troken als wenn ſie friſch ſind, denn wenn der gröſte Theil des Waſſers ausgedünſtet iſt, ſo entwikeln ſich die flüchtige Beſtandtheile, die in diſen Pflanzen enthalten ſind, leichter und mit mehr Würkung.

Wir haben wohl nicht nöthig, die Schädlichkeit der kupfernen, zinnernen auch nur glaſirten Gefäſſe hier weitläuftig zu zeigen. Es iſt bekannt genug, daß öligte, fette, ſaure und ſalzigte Speiſen, wenn ſie in ſolchen Geſchirren lange Zeit verwahrt, oder auch in den kupfernen nur gekocht werden, ein mineraliſches Gift in ſich ziehen, und demjenigen, der ſie genieſet, nicht ſelten Uebelkeiten, Brechen, Durchfall, Zukungen und Krämpfe verurſachen. Kranke ſind ſehr empfindlich, ihre Nerven werden leichter angegriffen, und ſie laufen daher bei dem Gebrauch diſer Geſchirre noch gröſſere Gefahr als die Geſunde. Hoffentlich wird diß genug geſagt ſeyn, um das Frauen-

zimmer bei Zubereitung und Aufbehaltung der hernach folgenden Speiſen und Getränke gänzlich davon abzuhalten.

Wenige und gut ausgeſuchte Nahrungsmittel ſind dem Kranken hinreichend, wir haben ihrer aber doch beinah für jede Krankheit eine ziemliche Menge angeführt, damit man nach der Zeit, Gelegenheit und Umſtänden bald diſes bald ein anderes Mittel wählen, auch in manchen Fällen beliebig abwechslen kan, um nicht durch Länge der Zeit gegen den Genuß einer und derſelben Speiſe einen Ekel zu bekommen.

Wir haben zwar bei allen hernach folgenden Krankenſpeiſen und Getränken kürzlich bemerkt, in welchen Fällen und Krankheiten ſie hauptſächlich zu gebrauchen ſind, doch aber geben wir den wohlmeinenden Rath, ſich immer zuvor wegen der Wahl derſelben mit einem verſtändigen Arzt zu unterreden, weil Kranke, ſo wie die Leute, welche um ſie ſind, ſelten wiſſen, was ihnen unter diſen oder jenen Umſtänden eigentlich nüzlich oder ſchädlich iſt.

Nach diſer nöthigen Einleitung wenden wir uns nun zur Beſchreibung der Zubereitung der Speiſen und Getränke ſelbſt, wir haben uns dabei nach ihren Benennungen einer alphabetiſchen Ordnung bedient, damit man ſie deſto leichter auffinden kan. Bei der Miſchung derſelben kommt es nicht ſo genau auf die Proportionen an, daß man ſolche nicht nach

Gut-

Gutdünken oder vielmehr dem erforderlichen Augenmaas einrichten könnte. Um derjenigen aber, welche die Pünktlichkeit lieben, und damit kein wirklicher nachtheiliger Fehler geſchieht, haben wir alles genau beſtimmt, auch blos ſolche Speiſen und Getränke in diſe Sammlung aufgenommen, deren Würkung ſicher und gelind iſt. Alle Speiſen mus man dem Kranken niemals in den Stunden des Tags, in welchen er ſich am kränkſten befindet, ſondern zur Zeit der Nachlaſſung geben.

Aepfeltrank.

Man nimmt 5 Vierling (40 Loth) geſchälte Borsdorfer oder Renettenäpfel, läßt ſie mit einer halben Maas Waſſer in einem zugedekten Topf eine Stunde lang kochen, preßt ſie durch ein leinenes Tuch, thut 2 Quint verſtoſſene Muſcatnüſſe, 4 Loth verriebenes Brod, 8 Loth Rhein- oder guten alten Nekarwein und ſo viel Zuker dazu, als zum angenehmen Geſchmak erforderlich iſt. Diſes vortreflichen ſtärkenden Tranks bedient man ſich mit Nuzen in auszehrenden Fiebern, bei Krämpfen, der gallichten Ruhr, hizigen Fiebern, trokenen Huſten, wobei ſtatt des Zukers ziemlich viel Zukerkandis dazu genommen wird; in den 4 lezteren Krankheiten mus aber das Gewürz wegbleiben.

Herzſtärkender Brei.

Man nimmt 4 Loth friſch ausgepreßten Kirſchen- Johannisbeer- Himbeer- oder Maulbeerſaft, in einer Jahrszeit aber, wo keine diſer Früchte friſch zu haben ſind, eben ſoviel abgekochten Saft diſer Früchte, thut das gelbe von 2 Eyern, 2 Quint Zitronenſaft, 4 Loth guten Nekar- oder Rheinwein, und ſoviel fein geriebenes Brod und Zuker dazu, daß es einen dünnen Brei gibt. In auszehrenden Nervenfiebern, Blutflüſſen, in Gallenkrankheiten, der äuſſerſten Fiebermattigkeit, überhaupt aber allen Arten von Entkräftung zeigt diſer Brei ſeine herrliche Würkung.

Brodgallerte.

Ein Pfund Weisbrod (Weken) kocht man in einem halben Maas Waſſer eine Stunde lang, ſeiht es durch, läßt das Waſſer über einem ſchwachen Feuer ganz verrauchen, bis es diklicht wird, ſtellt es dann weg und läßt es erkalten. Aus diſer Brodgallerte kan man mit Milch, Fleiſchbrühe, Wein, Bier oder Waſſer nach Erfodern der Umſtände ganz angenehme Müſer bereiten, welche man in der Auszehrung, bei Durchlauf, Entkräftung, hizigen Fiebern, troknen Huſten, auch in der Dörrſucht, wenn die Kinder ſchon einige Jahre alt ſind, den Kranken geben kan.

Geſottene Brodſchnitten.

Den Boden einer Schüſſel bedekt man

mit

mit dünnen Scheiben von Milchbrod oder Wek, gießt ein wenig verlaſſenen Butter darüber, legt eine neue Lage von ſolchen Weisbrodſcheiben darauf, und fährt auf diſe Art ſo lang fort, bis die Schüſſel oder der Teller voll iſt. Zulezt gießt man ein wenig warmes Waſſer darüber, doch ſo, daß man vom Waſſer nichts ſieht, dekt es dann wohl zu, und läßt es auf einer ſchwachen Glut ein wenig aufkochen. So iſt die Speiſe fertig, und kan Kindbetterinnen, Verwundeten, hizigen Fieberkranken, auch bei Blutflüſſen gegeben werden.

Brodſuppe.

Geriebene Brodrinde wird mit 2 Theil Waſſer und 1 Theil Wein gekocht, und hernach etwas Zuker und Kümmel dazu gethan. Oder man kocht 4 Loth Zwiebak in anderthalb Pfund Waſſer, bis der Zwiebak hinlänglich erweicht iſt, und thut dann 2 bis 3 Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth Zuker, der mit einem Eydotter zuvor abgerieben wird, hinzu. — Solche Suppen gibt man bei Durchlauf, Krämpfen, Entkräftung, auch in der Dörrſucht, wenn die Kinder alt genug ſind.

Einfache Brodtiſane.

Ein Pfund Weisbrod (Wek) kocht man mit einer halben Maas Waſſer in einem wohlbedekten irdenen Topf eine Stunde lang, gießt hernach wieder ſoviel Waſſer dazu, als eingekocht iſt, und ſeiht es dann durch ein leinenes

Tuch.

Tüchlein. — Soll diſe Tiſane erweichender werden, ſo nimmt man ſtatt des Weisbrods Semmeln oder Milchbrod. — In der Auszehrung, Durchlauf, kalten Fiebern, nach geſtillten Blutflüſſen kan diſe Tiſane mit Nuzen getrunken werden.

Zuſammengeſezte Brodtiſane.

Man nimmt 1 Schoppen von der einfachen Brodtiſane, 3 Loth Zitronenſaft, 1 Loth Zimmetwaſſer, 1 Schoppen Rhein- oder auch guten Nekarwein und ſoviel geſtoſſenen Zuker, daß es angenehm ſüß wird. Diß alles wird untereinander gemiſcht. Man kan auch, wenn man will, und kein ſtarkes Fieber da iſt, das Gelbe von einem Ey dazu thun. — Diſe Tiſane dient wie die vorhergehende bei ausgehenden Krankheiten, Durchlauf, Krampf, ſie iſt in Mattigkeit und nach den Fieberparoxismen ſehr angenehm, ſtärkend und erquikend, ja, wenn das Ey weggelaſſen wird, iſt ſie in der Fieberhize ſelbſt ſehr gut.

Deſtillirtes Brodwaſſer.

Zwei Pfund für den Hausgebrauch ſelbſt gebakenes Brod (bei uns das ſogenannte ſchwarze Brod) ſchlägt man in ein leinenes Tuch, thut daſſelbe in eine Deſtillirblaſe, gießt 6 bis 7 Maas reines Brunnenwaſſer darauf, nimmt ein paar Stükchen Zitronenſchalen jedes 2 Finger lang dazu, und deſtillirt es. — Diſes Waſſer iſt ſehr herzſtärkend, auch beſonders bei

Kräm-

Krämpfen von Nuzen. Man trinkt es nach Erfordern der Umſtände entweder mit Wein oder mit ſüſſen Molken (Wadeke). Im leztern Fall nimmt man es zur Bereitung der Wadeke ſtatt des gemeinen Waſſers.

Erweichende und kühlende Brühe.

Man nimmt eine wohlgewaſchene Kälberlunge, einen Eßlöffel voll Reis, rothe Bruſtbeere, ſchwarze Bruſtbeere, groſſe Roſinen (Zubeben), Datteln und Feigen von jedem diſer 5 Stüke 2 Loth und 2 Renetten. Alles wird gereinigt, gewaſchen und verſchnitten, dann einige Stunden in einer zulänglichen Menge Waſſer gekocht und durchgeſeiht. — Man trinkt davon alle zwei Stunden 1 bis 2 Taſſen. Diſe Brühe iſt weniger nahrhaft, aber laxirend, ſehr erweichend und kühlend. Sie iſt alſo den troknen und hizigen Naturen in Geſchwüren, wo ſolche zur Reife gebracht werden ſollen, der Schärfe des Bluts, Ausſchlag, weiſſem Flus, in hizigen Gichtflüſſen, Bruſtſchmerzen, hizigem Seitenſtechen, und in Nervenfiebern überaus heilſam.

Brühe von den fünf eröfnenden Wurzeln.

Man nimmt die Wurzeln von der Peterſilie, Spargel, Fenchel, Gartenpaſtinat und Zichorie (andere nehmen Scorzonere, Haberwurzel, Zukerwurzel, Peterſilien- und Zichorienwurzel) von jeder Art 1 Loth, kocht ſie mit einem

nem Schoppen Hünerbrühe, und thut hernach 1 bis 2 Eslöffel voll Pomeranzenſaft dazu. Man trinkt von diſer Brühe, zu der keine ſehr fette Hünerbrühe und nur wenig Salz genommen werden darf, alle Morgen einen halben Schoppen und Nachmittags eben ſoviel. In der chroniſchen Nervenſchwäche, den mit hartnäkigen Verſtopfungen der Eingeweide verknüpften Entkräftungen, ſo auch in krampfigten Krankheiten hat man ſchon öfters groſſe Kuren mit derſelben verrichtet.

Wem die Bitterkeit der Zichorien= (Wegwarten) Wurzel und der Scorzonere zuwider iſt, der kan ſie in etwas warmem Waſſer abbrühen. Man mus auch die Scorzonere von ihrer ſchwarzen Haut reinigen.

Brühe von den Kichererbſen.

Man kocht die Kichererbſen in friſchem Waſſer mit Peterſilienwurzeln ab, thut am Ende ein wenig Zimmet und Safran dazu, ſeiht die Brühe hernach durch, und läßt zulezt ein wenig Butter darinn vergehen. — Diſe Brühe dient hauptſächlich bei Verſtopfung der monatlichen Reinigung. Zu diſem Ende trinkt man ſie alle Morgen einige Tage nacheinander vor dem Zeitpunkt, in welchem die monatliche Reinigung zum Vorſchein kommen ſollte.

Chocolate.

Zwei Pfund geſchälte und geröſtete Cacaobohnen ſtoßt man in einem zuvor heis gemachten

ten ſteinernen Mörſer ſo lang, bis ſie ſo flüſſig werden, wie Butter. Nun nimmt man 2 Pfund aufs feinſte geſtoſſenen und durch ein Haarſieb geſchlagenen Zuker dazu, und vermiſcht ihn mit dem Cacaobrei, zulezt kommen noch 2 Loth Zimmet, 2 Quint Cardemumen, eben ſoviel Zubeben und 4 Loth geröſtetes Reis darunter. Diſe Gewürze werden vorher zu einem feinen Pulver geſtoſſen, und nachher mit der Maſſe untereinander gerieben, die man dann in Formen erkalten läßt. Von diſer Chocolate nimmt man 1 oder 2 Loth, je nachdem man ſie ſtark haben will, auf ein Pfund Waſſer oder Milch. Die weitere Zubereitung iſt hinlänglich bekannt. — Unter den verſchiedenen Compoſitionen von Geſundheitschocolaten, bei welchen das ſehr hizige und den Kranken ſchädliche Spanniſche Gewürz, die Vanille, weggelaſſen wird, gefällt uns diſe am beſten. Will man die Chocolate ganz einfach haben, ſo läßt man überhaupt alles Gewürz weg. Allein daſſelbe hilft doch in einem ſchwachen Magen die Verdauung der Chocolate befördern, und erhöht auch ihre herzſtärkende und erquikende Kraft. In der Auszehrung, wo die Kräfte des Kranken noch nicht zu ſehr geſchwächt ſind, und ſich derſelbe noch ziemliche Bewegung machen kan, iſt eine ſolche Chocolate zum Frühſtück anzurathen.

Fleiſchgallerte.

Man nimmt dazu einen guten Kapaun oder

eine Henne, die nicht ſehr fett iſt. Nach dem Abthun wird ſie nicht in ſiedendes Waſſer gelegt, ſondern troken wie eine Gans gerupft, das Eingeweide heraus gethan, von innen recht ſauber ausgetroknet, in 4 Theile getheilt, und das Blutige am Hals weggeſchnitten, alles Fleiſch von den Knochen abgelößt, und daſſelbe mit den Knochen, mit Leber, Magen und Herz recht klein gehakt. Alles zuſammen thut man in eine zinnerne Flaſche, die etwa anderthalb Maas hält. Diſe Flaſche wird mit einem feinen leinenen Tüchlein vermacht, feſt zugeſchraubt, und in einen Keſſel voll Waſſer geſtellt, welches man ungefähr 2 Stunden lang kochen läßt. Alsdann nimmt man die Flaſche heraus, und drukt inwendig den Saft mit einem Löffel wohl aus, ſo bekommt man eine vortrefliche Gallerte. Hierauf wird die Flaſche wieder wie zuvor vermacht, und noch 2 bis 3 Stunden in dem Keſſel voll Waſſer gekocht. Hernach thut man alles in ein Tüchlein, preßt daſſelbe ſtark zwiſchen 2 Tellern aus, gießt es in einen reinen Tiegel, und läßt es gerinnen. — Von diſer Gallerte gibt man dem Kranken jedesmal einen Löffel voll in hinlänglichem warmem Waſſer verdünnt. Bei ſtarker Entkräftung und auszehrenden Krankheiten zeigt ſie vorzüglich ihren Nuzen.

Trokene Fleiſchbrühe oder Potagekuchen.

Man nimmt ungefähr 12 Pfund Rindfleiſch, das ſaftig- und weder zu fett noch zu mager iſt, einen guten verſpaltenen Markknochen,

zwei

zwei Kalbsfüſſe, zwei alte Hühner mit ihren Knochen, die zuvor in einem Mörſel klein verſtoſſen worden ſind, damit ſich der Saft deſto beſſer auskochen kan; ferner ein halbes Quint Muſcatblüte, 1 Scrupel weiſſen Pfeffer, eben ſoviel Ingwer und 5 bis 6 Lorbeerblätter. Hierüber gießt man ſoviel Waſſer, als man zu einer guten ſtarken Fleiſchbrühe ordentlich nehmen mus. Diß alles läßt man zuſammen in einen irdenen Topf, der aber wohl zugedekt werden mus, auf einem gelinden Kohlfeuer 12 Stunden lang kochen, rührt es dann und wann recht untereinander, und ſchäumt es gut ab. Alsdann ſeiht man es durch ein feines härenes Sieb, läßt es kalt werden, nimmt alles oben befindliche Fett rein ab, ſezt die Gallerte in einem irdenen Geſchirr auf ein Kohlfeuer, und läßt ſie ſolang gelind kochen, bis alles wohl eingekocht iſt, und dik wird. Nun ſchüttet man es auf eine Schuſſel, läßt es kalt werden, und ſchneidet das Geronnene in Stüke wie Kuchen. Diſe läßt man auf einer irdenen Schüſſel in einem Bakofen, wenn das Brod heraus und derſelbe nicht mehr zu heis iſt, troknen, und verwahrt ſie zum Gebrauch. Man mus ſich aber wohl vorſehen, daß die Kuchen im Bakofen nicht verbrennen, welches ſehr leicht geſchieht, wenn der Ofen zu warm iſt. Die Kuchen müſſen an einem troknen Ort verwahrt werden, denn an einem feuchten Ort laufen ſie gerne an, wiewohl ihnen auch diß nicht ſcha-

det, wenn man nur den Schimmel vor dem Gebrauch davon abſchabt.

Auf andere Art. Einen Kalbsſchlegel und ein paar junge Hühner verkocht man ganz, läßt hierauf die Brühe durch ein Tuch laufen, thut ſie in ein flaches zinnernes Beken, ſezt es auf ein kleines gleiches Kohlenfeuer, und läßt es einſieden. Man mus die Brühe dazwiſchen öfters umrühren, damit ſie nicht anbrennt. Man zertheilt auch die ſich auf die Oberfläche ſezende Haut, damit die Ausdünſtung nicht gehindert wird. Auf diſem Kohlenfeuer läßt man die Brühe ſolang, bis ſie zu einem Gelee oder dünnen Brei wird. Nun ſtellt man das Beken auf ein Gefäß voll ſiedendes Waſſer, das über dem Feuer ſteht, das Beken bedekt man mit einem blechernen Dekel, der oben eine kleine Röhre hat. Hiedurch wird die Wärme zuſammen gehalten, und die Feuchtigkeit dünſtet aus. Dann und wann mus man aber auch den Dekel abnehmen, um die Gelee umzurühren, die man auf diſe Art durch gelinde Wärme des Waſſers einſiedet, ſo lang, bis die Gelee wie ein ſtarker Leim wird, welches geſchieht, nachdem ſie einige Stunden gekocht hat. Man nimmt ſie alsdann vom Feuer, und läßt ſie kalt werden. Auf diſe Art wird der ganze Saft (Subſtanz) von gedachtem Fleiſch zu einer kleinen Portion, welche in 3 Finger lange und eben ſo breite Stüke geſchnitten, jedes derſelben in ein beſonderes

Flieſ-

Fliespappier eingewikelt, und an einem troke-nen Ort verwahrt wird.

Diſe trokene Gallerte, ſie mag nun auf die eine oder andere Art bereitet worden ſeyn, hält ſich einige Jahre. Man kan damit an allen Orten in der Geſchwindigkeit die ſtärk-ſte Kraftbrühen machen. Man löst ſie in warmem Waſſer auf, worinn man zuvor Kör-bel, Spinat und Sauerampfer kochen kan. Auf eine Portion heiſſes Waſſer oder Kräu-terſuppe, die ſoviel als 2 gute Suppenteller voll ausmacht, nimmt man ein Loth diſer Fleiſchtafeln, und rührt die Brühe ſo lang am Feuer um, bis das hinein gethane Stük ganz verſchmolzen oder aufgelößt iſt. Man ſalzt die Brühe, und kan, wenn man will, Eyer und Milchbrod dazu thun. Diſe Sup-pe ſchmekt überaus gut und angenehm, und ihre Farbe iſt röthlich. Für Perſonen, die von einer kurz überſtandenen Krankheit ent-kräftet, oder in der Geneſung ſind, iſt ſie vortreflich.

Diſe trokene Gallerten ſind ſehr zu em-pfehlen, weil man damit, ohne Fleiſch abko-chen zu dürfen, überal in der gröſten Ge-ſchwindigkeit die kräftigſte Fleiſchſuppen bekom-men kan. Man kan die Kuchen auch troken eſſen, oder im Mund vergehen laſſen wie Biſkuit oder Chocoladekuchen. Im Nothfall könnte man ſich nur mit wenigen von diſen Kuchen ohne eine andere Speiſe geraume Zeit behelfen.

Erweichende Fleiſchbrühe für Schwindſüchtige.

Zwei Pfund wohlgeklopftes Kalbfleiſch und 6 Loth reine Gerſte kocht man zuſammen in einem wohlbedekten Gefäß mit einer kleinen Maas Waſſer bei einem gelinden Feuer 3 Stunden lang, thut hierauf 8 Loth Scorzonere, ein halbes Pfund gemeinen Lattich und einen Vierling Lämmerlattich dazu, läßt es noch eine Viertelſtunde lang aufkochen, und ſeiht es durch ein leinenes Tuch. — Bei trokenen Huſten, auszehrenden Krankheiten, Krampf, Nervenmelancholie, Entkräftung, Vereiterung, auch dem weiſſen Flus iſt diſe erweichende Fleiſchbrühe ausnehmend nüzlich. Man trinkt davon alle 2 Stunden eine Theetaſſe voll. Wo ſie zu nahrhaft und dik iſt, kan ſie nach Belieben mit warmem Waſſer verdünnt werden.

Galberte von Krebſen und Schneken.

Dreyſig Krebſe und eben ſoviel Schneken ſäubert man, als ob ſie geſpeißt werden ſollten, ſtoßt ſie klein, ſezt ſie mit 1 Loth friſchem Butter auf ein gelindes Feuer, thut 2 geſäuberte und klein gehakte Kalbsfüſſe und drithalb Maas Brunnenwaſſer dazu, und läßt es zuſammen ſo lang kochen, bis nur noch 1 Pfund Brühe übrig bleibt, in welche nun ein halbes Quint geſtoſſene Muſcatblüte und eine Handvoll Körvelkraut geworfen wird. Alsdann läßt

man's

man's noch einmal aufſieden, und preßt es durch eine ſtarke Leinwand. So wird es in den Keller geſtellt, damit es wie eine Gallerte gerinnt. Mit diſem Vorrath kan man 4 bis 5 Tage auskommen.

Von diſer Gallerte nimmt ein abgezehrter Kranker, der noch gut verdaut, Morgens, Mittags und Abends jedesmal 2 Eslöffel voll in ungefähr 6 Löffel voll ungeſalzener Hünerbrühe aufgelöst.

Gallerte mit Bruſtkräutern.

Man nimmt weiſſe Eibiſchwurzeln, Lungenkraut, Leberkraut und die Herze von blauem Kohl, von jedem eine Handvoll, ſchneidet alles klein, thut 3 Eßlöffel voll kleine Grüze, einen gehakten Kalbsfus mit dem Knie an der Keule, 2 gehakte Hammelsfüſſe, und eine Meſſerſpize voll geſtoſſene Muſcatblüte dazu. Diß alles wird mit 3 Maas Waſſer in einem feſt zugeklebten Topf an's Feuer geſezt, und 3 Stunden lang gekocht. Hernach drukt man es durch einen klaren feinen Durchſchlag oder durch ein Haarſieb, und läßt es in einem Topf im Keller ſtehen, bis es zur Sulze gerinnt. — Diſe Gallerte iſt nicht blos erweichend und nährend, ſondern auch reinigend und gelind ſtärkend, daher auch beſonders bei trokenen Huſten von Nuzen. Man nimmt davon alle Tage Morgens und Nachmittags einen Eslöffel voll in dünner Rindfleiſchbrühe zerlaſſen.

Gerſtenbrei.

Man nimmt geſchälte, eingeweichte, mit den Händen geriebene und 7 oder 8 Stunden gekochte Gerſte, thut ſie in einen ſteinernen Mörſel, reibt ſie mit abgezogenen ſüſſen Mandeln, und preßt ſie durch. Einige machen ſie flüßiger, andere dicker. Hierauf thut man Zucker dazu, ſezt ſie in einer ſilbernen oder im Ermanglungsfall Porcellan-Schüſſel auf glühende Kohlen, und läßt ſie ganz gelind kochen. Dann iſt es fertig. — Wenn man das Durchgepreßte von neuem kocht, ſo wird es dicker und nähret mehr, im Gegentheil iſt es flüßiger, und wird von vielen lieber genommen. Man läßt davon, nachdem es dicker oder dünner iſt, zwei- drei- viermal des Tags nehmen. Bisweilen ſezt man auf die Lezte im Kochen Milch zu, da es denn angenehmer wird, aber denen, die ein Fieber haben, nicht zuträglich iſt. — Dieſer Gerſtenbrei wird bei Ausſchlägen, Blutflüſſen, dem weiſſen Fluß, Brechen, trockenen Huſten, Entkräftung, auszehrenden Krankheiten, Nervenmelancholie mit Nutzen gebraucht.

Gerſtenwaſſer.

8 Loth zuvor im Waſſer wohl abgewaſchene Gerſte kocht man mit drithalb Maas Waſſer, bis ſich die Gerſte ganz eröfnet, und ſeiht es durch ein leinenes Tuch. Nach Erfordern der Umſtände kan man dieſe Tiſane mit allerlei Wurzeln und Kräutern kochen. Man trinkt ſie im Ausſchlag bei der Auszehrung, Nervenmelancholie

cholie und Verſtopfung der Drüſen und Einge-
weide.

Ein ſtärkendes und nährendes Getränk.

Man kocht geröſtete Gerſte oder Malz im Waſſer, thut eine geröſtete Brodrinde und einige Pomeranzenſcheiben, allenfalls auch etwas Wein und Zucker, dazu. Ein ſolches Getränk hat die Nahrhaftigkeit, Stärke und durſtſtillende Kraft des Biers, und befördert, wenn es in Menge getrunken wird, den Abgang des Urins und die unmerkliche Ausdünſtung. Bei der Bleichſucht und dem Durchlauf, wenn die Ausleerungen hinlänglich geſchehen ſind, iſt es daher vorzüglich zu empfehlen.

Blutreinigender Habertrank.

Anderthalb Pfund guten Haber reinigt man wohl, und waſcht ihn einigemal mit Brunnenwaſſer in einem Sieb. Ferner nimmt man eine ſtarke Hand voll kleingeſchnittene Zichorienwurzel, thut ſolche nebſt dem Haber in einen reinen Topf, gießt 12 Maas Waſſer darauf, und kocht es bis zur Hälfte ein, ſeiht dann die übrige 6 Maas durch ein reines leinenes Tuch, thut 1 Loth gereinigten Salpeter und 12 Loth Zucker dazu, und läßt es miteinander noch einigemal am Feuer aufwallen. In demſelben Gefäß wird es 24 Stunden lang in den Keller geſtellt, damit es vollkommen erkaltet. Alsdann gießt man das Klare von der dicken auf dem Boden liegenden Materie in reine irdene oder Porcellan-

Gefäſſe ab, und verwahrt es zum Trinken. Statt des Zuckers kan man auch reinen Honig nehmen. — Dieſer Trank iſt bei vielen Krankheiten ein unſchäzbares Mittel, beſonders in der Gelbſucht, Gicht, Ausſchlag, Krampf, trokenen Huſten, Steinſchmerzen, verhärteten Drüſen und Eingeweiden. Man trinkt ihn ſtatt des gewöhnlichen Getränks, und nimmt auch davon alle Morgen ungefähr 3 Taſſen voll wärmlich zu ſich. Will man ihn recht kurmäßig trinken, oder im Frühjahr als ein Präſervativ-Mittel gebrauchen, ſo muß man die gröſte Portion Morgens genieſſen, weil er dann am meiſten wirkt. In dieſem Fall nimmt man erſt ein gelindes Laxirmittel, darauf trinkt man früh Morgens den erſten Tag etwa eine halbe Maas, den zweiten Tag 3 Schoppen, und den dritten Tag ein Maas, bei welcher Portion man die folgenden Tage bleibt. Nachmittags aber um 4 oder 5 Uhr trinkt man jedesmal nur die halbe Portion. Man muß übrigens diejenige Diät, die der Krankheit angemeſſen iſt, dabei beobachten, und die Kur wenigſtens 14 Tage oder 3 bis 4 Wochen lang fortſetzen. Man entſchlägt ſich dabei ſo viel möglich aller Geſchäfte, und macht gelinde Bewegungen. Ueberhaupt nehme man ſich wohl in Acht, daß man den Magen nicht mit einer zu groſſen Menge dieſes Tranks überſchwemmt. Dieſe Vorſichtsregel gilt von allen Tiſanen. Manche glauben, es ſey ihnen heilſamer, täglich viele Maas voll auszutrinken. Aber ſie verderben ſich dadurch den Magen ſehr, beſon-

ſonders wenn ſie nicht eine verhältnißmäßige Bewegung dabei haben. Spürt man bei dem Gebrauch der Tiſanen Magendrücken, Uebelkeiten, Mangel des Appetits, unruhigen Schlaf und eine gewiſſe Trägheit des Körpers, ſo iſt es ein Zeichen, daß man zu viel trinkt, und daß das Waſſer nicht durchgeht. In dieſem Fall muß man weniger trinken, dem Magen mit gelinden Magenarzneyen oder einem Glas Wein wieder aufhelfen, und ſich mehr Bewegung machen. Oder man ſtellt den Trank einige Tage bei Seite, bis der Magen von dem vielen Waſſer befreit worden iſt.

Ein ſehr erfriſchender ſäuerlicher Habertrank.

Acht Loth geſchälten Haber kocht man in einer halben Maas Waſſer eine halbe Stunde lang, ſeiht es durch, thut 4 Loth Zitronenſäure, eben ſo viel mit Zucker bereiteten Maulbeerſaft und 1 Loth Zimmetwaſſer dazu. Oder: man nimmt zu dem hier angeführten bloſſen (ſimpeln) Habertrank 24 Loth Rheinwein oder einen Schoppen alten Neckarwein und 4 Loth Violenſaft. — In manchen Arten der Auszehrung, z.B. Nervenfiebern, Gicht (Podagra), Krampf, Ruhr, hitzigen Fiebern, auch bei Blutflüſſen iſt der Gebrauch dieſes ſäuerlichen Habertranks von ausnehmendem Vortheil, doch aber darf im lezten Fall kein Wein dazu genommen werden.

Hirſchhorngallerte ohne Wein.

Man nimmt 16 Loth geraſpeltes Hirſchhorn, kocht es mit 1 Maas Waſſer in einem feſt zugemachten Topf bei gelindem Feuer 4 Stunden lang, ſeiht es rein durch, und läßt es an einem kühlen Ort gerinnen. Bei Entkräftung, Nervenfiebern und troknen Huſten iſt dieſe Gallerte mit Nutzen zu gebrauchen.

Hirſchhorngallerte mit Wein.

Ein halbes Pfund geraſpeltes Hirſchhorn kocht man bei einem gelinden Feuer in einem wohlverwahrten Topf mit 2 Schoppen Waſſer, bis es dicklicht wird, ſeiht es durch, und klärt es mit dem Weiſſen vom Ey, thut ein halbes Pfund Kanarienzucker, 8 Loth Rhein- oder guten Neckarwein dazu, und läßt es erkalten. — Dieſe vortreflich ſtärkende Gallerte dient hauptſächlich bei auszehrenden Krankheiten, Durchlauf, troknen Huſten und Mattigkeit.

Hirſendekokt.

Man nimmt Hirſe, kleine Roſinen und Feigen von jedem 2 Loth, kocht diß eine Stunde in einer halben Maas Waſſer, und ſeiht es durch ein Tüchlein. In Ausſchlägen und auszehrenden Krankheiten dient dieſer Trank hauptſächlich.

Krampfſtillender und erweichender Julep.

Das Weiſſe von einem Ey klopft und ſchlägt man ſtark, läßt es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen, nimmt hernach den Schaum, der ſich

oben

oben geſezt hat, davon weg, und gießt auf das übrige 2 Eßlöffel voll weiſſen Wein, und noch einmal ſo viel Roſenwaſſer. Alles diß wird untereinander gemiſcht, und noch 4 Loth zu Pulver geſtoſſener Zuckerkandel darinn aufgelöst. Davon gibt man dem Kranken die eine Hälfte Morgens und die andere Hälfte Abends. Man braucht es einige Tage hintereinander. Auſſer ſeiner krampfſtillenden Kraft leiſtet dieſer Julep auch in Steinſchmerzen und in den erſten Tagen eines Durchlaufs ſehr gute Dienſte.

Ausländiſcher oder Orientaliſcher Kaffee.

Dieſer Trank iſt eine groſſe Arzney, und eben darum iſt er, wie bekannt, nicht allen Perſonen und Naturen nützlich. Er iſt zur Kur und Verhütung (Präſervation) mancher Krankheiten ein unvergleichliches Mittel. Allein es iſt auch gewiß, daß die Beſchaffenheit der Körper in ein und eben derſelben Krankheit die Heilſamkeit dieſes Getränks beſtimmt. Vollblütigen und hitzigen Perſonen iſt dieſer Trank niemals anzurathen. Die übrigen Umſtände, die deſſen Gebrauch entweder nothwendig oder bedenklich machen, können hier nicht allgemein feſtgeſezt werden. Soll er in den Fällen, wo ſein Gebrauch zuzulaſſen iſt, heilſam wirken, ſo darf man ihn weder zu ſchwach noch zu ſtark brennen, man muß nicht zu viel Kaffee auf eine geringe Portion Waſſer, oder zu wenig Kaffee auf eine groſſe Portion Waſſer nehmen. Im erſten Fall iſt er zu hizig, im leztern ſchwächt er. Ein Loth Kaffee

auf

auf 3 Taſſen Waſſer iſt die rechte Proportion zur Arzney. Wer ihn alle Tage trinkt, muß ihn doch etwas ſchwächer machen. Die Milch benimmt ihm etwas von ſeiner hitzigen Eigenſchaft, aber es vertragen ſie nicht alle Menſchen.

Einige Aerzte halten den Abguß von rohem Kaffee geſünder für die, welchen der gebrannte Kaffee ſchädlich iſt. Man läßt nehmlich die rohe Bohnen ordentlich im Waſſer kochen. Auf dieſe Art gibt es einen zitronengelben Trank, der die unveränderliche flüchtige feine Theile in ſich hat, die zum Theil durch das Brennen verfliegen. Man eignet ihm auch medicinische Tugenden zu. Er ſtärkt den Magen, verbeſſert die Unverdaulichkeit, mildert die Schärfe des Urins, und hebt den hartnäckigen Huſten. Den hitzigen Naturen würde er ohne Zweifel beſſer bekommen, als der gebrannte Kaffee. Nur hüte man ſich, daß man die rohe Bohnen nicht zu lang kochen läßt, weil das Waſſer ſonſt davon ſo grün wie eine Kräuterbrühe, und ſo ſtark mit erdigten und grobſchleimigten Theilen angefüllt wird, daß ſich ſogar etwas grüne Hefen auf dem Boden des Gefäſſes anſezt. Allein man geht offenbar zu weit, wenn man den rohen Kaffee in allen Stücken dem gebrannten vorzieht. Denn er kan nicht ſo erwärmen und ſtärken als der lezte, und er würde gewis für ſolche Perſonen nicht wirkſam genug ſeyn, bei denen der Kraislauf des Bluts zu langſam iſt, die einen feuchten und kalten Körper, ein wäſſerigtes Blut, trauriges und unluſtiges Weſen, verdroſſenes und

ſchläf-

ſchläfriges Gemüth, einen verſchleimten Magen und trägen Kopf haben. Gleiche übereilte Schlüſſe macht man von dem ſogenannten einheimiſchen Kaffee, wie wir gleich zeigen werden.

Einheimiſcher Kaffee.

Weil der orientaliſche Kaffee vielen Perſonen verdrüsliche Wallungen, Beängſtigungen, Zittern der Glieder und noch manche andere Beſchwerden verurſacht, ſo iſt man darauf bedacht geweſen, gewiſſe einheimiſche Gewächſe an deſſen Stelle zu ſetzen, welche einen dem Kaffee ähnlichen Geſchmack, und eine unſchädlichere Wirkung haben. Man hat ſich zu dieſem Ende zuweilen an deſſen Statt der geröſteten gemeinen Bohnen, Mandeln, Erbſen, Nüſſe, des geröſteten gemeinen und türkiſchen Waizens (Welſchkorns), der Gerſte, des Reiſes und der gelben Rüben bedient. Um des guten Geſchmacks willen haben der Roggentrank und der Zichorien- (Wegwarten-) Kaffee den Vorzug erhalten. Dieſer einheimiſche Kaffee, von deſſen bekannter Zubereitung wir hier nichts ſagen wollen, hat nun freilich nicht die gute Eigenſchaften des orientaliſchen Kaffees, er hat aber auch nicht ſeine Fehler. Er gibt ein unſchuldiges Getränk ab, das kaum mediziniſche Kräfte hat. Er ſchikt ſich alſo zum täglichen Gebrauch für Geſunde ganz gut. Denn ein mediciniſches Nahrungsmittel ſoll man nur zuweilen und in den nöthigen Krankheiten brauchen. Die alſo gern ein warmes Getränk genieſſen, und doch vom gewöhnlichen

Kaffee

Kaffee Hitze, und vom Thee Uebelkeiten und Erſchlappung empfinden, können in Wahrheit nichts unſchuldigers wählen, als den einheimiſchen Kaffee, und in dieſer Hinſicht hat doch wohl der Zichorienkaffee noch einigen Vorrang vor dem Roggentrank. Aber das kan ich mir nicht einbilden (ſagt Zükert, daß der Zichorienkaffee eine beſonders blutreinigende und ſtärkende Kraft haben ſollte, denn die Beſtandtheile, welche in den rohen Wurzeln allerdings viel Lob verdienen, werden durch das Röſten ſehr verändert.

Kälberlungenmus.

Man nimmt eine Kalbslunge, und ſo viel Zuckerkandis, als die Lunge wiegt, thut es zuſammen in einen reinen wohlverklebten Topf, ſezt denſelben in einen Keſſel voll Waſſer, und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen. So wird es wie ein Saft oder Mus. — Bei Entkräftung, vorzüglich aber trokenen Huſten leiſtet dieſes Mus trefliche Dienſte. Man nimmt davon Morgens und Abends jedesmal 3 Theelöffel voll.

Körbelſaft.

Schon der bloſſe friſch ausgepreßte Saft aus dem Körbel iſt ein vortrefliches Mittel. Man hat aber noch eine andere und zwar nachſtehende Methode, dieſen Saft zu bereiten: Man nimmt nemlich 6 Hände voll friſch geſammeltes und gereinigtes Körbelkraut, und 1 Pfund in kleine Stückchen geſchnittenes Kalbfleiſch, legt beides ſchichtweiſe in einen irdenen Topf, und thut

1 Quint

1 Quint Salpeterküchlein dazu. Hierauf vermacht man den Topf genau mit einem Deckel, und läßt es in einem Keſſel voll Waſſer 4 bis 5 Stunden kochen, drükt dann den Saft aus, und gibt davon alle 4 Stunden 12 Loth. In der Bleich- Gelb- und Waſſerſucht iſt der Gebrauch dieſes Körbelſafts vorzüglich zu empfehlen.

Kraftbrei für Geneſende.

Man nimmt das Gelbe von einigen Eyern, gibt aber wohl Acht, daß nichts vom Weiſſen dabei bleibt. Dieſes Eyergelb wird rechtſchaffen gerührt, Zucker und Zimmet daran gethan, Mandelmilch dazu gegoſſen, und zu einem dünnen Brei gekocht. Auſſer der Entkräftung wird dieſer ſtärkende Brei auch bei trokenen oder gichteriſchen Huſten mit Nutzen gegeben.

Kraftbrühe mit Wein und Gewürzen.

Man nimmt einen wohlzerquetſchten Kapaun, ein Dutzend lebendige Krebſe, ein halbes Pfund Weisbrod (Weck) das über Nacht in Milch eingeweicht worden iſt, kleine Roſinen und Pinien, von jedem 2 Loth, Bruſtbeere und Sebeſten, von jedem 12 Stük, vier Feigen, Kardemumen, Zubeben, Muſcatblüte und Zimmet, von jedem dieſer 4 Dinge ein halbes Loth, Endivien und Lattich, von jedem eine Hand voll. Alles wird klein geſtoſſen, in eine groſſe zinnerne Flaſche gethan, 1 Maas Waſſer und 1 Schoppen Malvaſirwein darauf gegoſſen, die Flaſche

feſt zugemacht, in einen groſſen Keſſel mit ſiedendem Waſſer geſezt, und 6 Stunden lang darinn gelaſſen. Hernach drukt man es durch ein Tuch, ſchöpft das Fett ab, und läßt das übrige an einem kühlen Ort diklicht werden. — Von diſer vortreflichen Kraftbrühe gibt man bei Entkräftung und abzehrenden Krankheiten Morgens und Abends etliche Löffel voll in dünner Fleiſchbrühe oder warmem Waſſer.

Kühlende und blutreinigende Kräuterſuppe.

Man nimmt die junge Blätter und Stengel des Lattichs, Endivien, Portulak und des Pfaffenröhrleins von jedem 12 Loth nebſt 6 Loth Sauerampfer, waſcht ſie in warmem Waſſer ab, und drukt das Waſſer gelind aus, kocht ſie dann langſam mit dünner Fleiſchbrühe, und thut Butter, Salz und etwas Muſcatnus daran. Diſer Kräuterſuppe bedient man ſich mit groſſem Vortheil bei Ausſchlägen, Vereiterung, Krampf, troknen Huſten, Gelbſucht, Nervenmelancholie, dem weiſſen Flus, Auszehrung und Entkräftung.

Erweichende Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Man nimmt 3 Pfund lebendige Krebſe und kocht ſie eine Stunde lang in einer Maas Waſſer, nimmt dann die Krebſe heraus, ſtoßt ſie ſamt den Schalen und läßt ſie von neuem in dem vorigen Waſſer 4 Stunden

den lang ſieden, doch aber ſo, daß man von Zeit zu Zeit etwas Waſſer nachgießt. Hernach preßt man es durch ein reines Tüchlein, thut 8 Loth Haberwurzeln, 4 Loth Zukerwurzeln, 2 Loth Ochſenzungenblätter und 3 Loth Boretſch dazu, läßt alles noch ein paarmal aufſieden, und ſeiht es durch. — Diſe Brühe iſt ſehr nährend, reinigend und eröfnend. Sie dient bei troknen Huſten, auszehrenden Krankheiten, Nervenmelancholie, beſonders aber in denjenigen Arten der Entkräftung, die mit Verſtopfung der Eingeweide, Verſchleimung und Verunreinigung des Bluts verbunden ſind.

Malztrank oder Würze.

Ein Maas ſiedendes Waſſer gießt man auf 3 bis 4 Eßlöffel voll zartes Malzpulver, läßt es einige Stunden ſtehen, und ſeiht es durch. Diſer Trank hat eine blaſſe Farbe, ſchmekt ſüßlich und ſehr angenehm, nach 36 Stunden aber wird er ſchaal und ſäuerlich. Wenn man das Malz abkocht, wird die daraus entſtandene Würze nicht ſo dünn und gut, ſondern ſie hat eine dunklere Farbe, und iſt ſchleimigt. Diſer Trank, der aus trokenem Luftmalz bereitet werden mus, beſchwert den Magen gar nicht, und hat eine gelinde laxirende Eigenſchaft. Man trinkt davon täglich ein bis zwei Maas auch noch mehr. Seinen Geſchmack kan man noch angenehmer machen, wenn man zu jedem Maas

2 Eslöffel weiſſen Wein und etwas braunen Zukerkandel thut. — Auf Schiffen kan man auch Brod, Früchte oder Kräuter darinn kochen, um medicinische Suppen daraus zu machen. Diſen Trank haben die Engländer ſowohl auf Schiffen, als auf dem feſten Lande als ein kräftiges blutreinigendes antiſcorbutiſches Mittel gefunden. Man genießt die gewöhnlichen antiſcorbutiſchen Speiſen dabei, als Rettig, Kreſſe, Zitronen, Pomeranzen und dergleichen. Die Engländer haben auch durch vile Krankengeſchichten dargethan, daß man diſes Malzwaſſer bei hartnäckigen, krebshaften, ſcorbutiſchen und um ſich freſſenden Geſchwüren und Ausſchlägen der Haut mit groſſem Nuzen zur Verbeſſerung der Schärfe der Säfte brauchen kan.

Mandelmilch.

Sechs Loth geſchälte Mandel und 2 Loth Gurken- oder Melonenſaamen ſtoßt man in einem Mörſel, miſcht ein Loth Zuker darunter, gießt nach und nach während des Stoſſens einen Schoppen Waſſer daran, und ſeiht es dann durch ein leinenes Tuch. Den Ueberreſt ſtoßt man von neuem mit einem Schoppen Waſſer, preßt es abermal durch, und wiederholt das Stoſſen und Ausdrüken, bis ein ganzes Maas Waſſer verbraucht worden iſt. Sobald alles durchgepreßt uud untereinander geſchüttet worden, iſt es zum Trinken fertig. Lekerhafte Perſonen können einige Löffel voll

Po-

Pomeranzenblütwaſſer dazu thun. Statt des gewöhnlichen friſchen Brunnenwaſſers kan auch Gerſtenwaſſer zu einer ſolchen Mandelmilch genommen werden. Man trinkt ſie bei der Auszehrung, Ausſchlag, Blutflüſſen, hizigen Fiebern, Nervenmelancholie ꝛc. mit ausnehmendem Nuzen.

Magenſtärkendes Pulver.

Man nimmt Anis und ſüſſen Fenchelſamen von jedem 1 Quint, Muſcatennus ein halbes Quint, Zimmet ein drittel Quint, Gewürznelken und langen Pfeffer von jedem 10 Gran, und 1 Loth weiſſen Zuker. Alles wird ganz fein geſtoſſen, vermiſcht und ein Pulver daraus gemacht, wovon man nach dem Eſſen 1 Quint in einem Glas guten Wein nimmt. Diſes Mittel iſt ungemein hizig und nur für kalte Naturen.

Meliſſenthee.

Die Gartenmeliſſe iſt eines der herrlichſten diätetiſchen Mittel. Sie hat hauptſächlich in Nervenkrankheiten eine ganz unvergleichliche Wirkung. Sie gibt mit warmem Waſſer kein unangenehmes Getränk, deſſen man ſich wie des Thees mit groſſem Nuzen bedient. Sie ſchmekt noch angenehmer, wenn man etwas Zitronenſchalen dazu thut. Zum Thee nimmt man von den trokenen Blättern auf 12 Loth Waſſer ſoviel, als man zwiſchen 5 Fingern faſſen kan. Wenn ſie aber friſch ſind, nimmt

man eine mäſſige halbe Handvoll. Man mus die Blätter im Frühling und vor ihrer Blüte ſammeln, weil ſie ſonſt einen ſtinkenden Geruch haben. Ueberdem haben ſie im Herbſt weniger flüchtiges Oel und gröbere Beſtandtheile. Vor ungefähr 20 Jahren hat man in Frankreich eine Methode erdacht, die Blätter ſo zum Thee zu troknen, daß ſie recht kräftig bleiben. Diſer Thee iſt mit dem Namen **franzöſiſcher Thee** (Thee de France) belegt worden, und ſeine Zubereitung iſt folgende: Man ſchneidet die Meliſſe im Junius vor Aufgang der Sonne ab, pflükt die Blätter von den Stengeln, und troknet ſie zwiſchen Pappier im Schatten. Die Stengel wirft man nicht als unnüz weg, ſondern kocht ſie im Waſſer, bis ſie ganz weich ſind. Diſes Waſſer gießt man durch ein leinenes Tuch, damit die gekochte Stengel zurük bleiben, und fängt es noch einmal an zu kochen, bis ungefähr die Hälfte eingekocht iſt. Hiemit benezt man die trokene Meliſſenblätter, die man nachher wieder von neuem im Schatten troknet, doch nicht gar zu ſtark, damit die Blätter nicht zu Pulver gerieben werden, ſondern geſchmeidig bleiben, um jedes Blatt beſonders deſto beſſer zuſammen zu drehen, oder wie den Tobak in Rollen zu bringen. Um diſe Rollen zu machen, legt man die Blätter auf eine Serviette eines über das andere bis zu anderthalb Fus hoch, rollt die Blätter und die Serviette zuſammen, und umwindet die Rolle feſt mit

Bindfaden. Die in der Serviette enthaltene Blätter läßt man alsdann an einem trokenen Ort gleichfalls im Schatten recht troknen. Nach 2 oder 3 Monaten kan man die umgewundene Bindfäden lösen, und die Melissenrolleh in troknen Kästchen zum Gebrauch verwahren. Auch bei Verſtopfung der monatlichen Reinigung dient diſer Meliſſenthee.

Meliſſenkuchen.

Die junge gedörrte Sproſſen der Meliſſe ſtoßt man zu Pulver und macht mit Eyern und Zuker Gebakenes daraus. Es iſt diß ein vorzüglich linderndes Mittel bei dem Krampf, befördert auch die monatliche Reinigung.

Deſtillirtes Meliſſenwaſſer.

Man nimmt 8 Loth friſche Meliſſenblätter, 4 Loth friſche äuſſere Zitronenſchalen, Muſcatnus und Koriander von jedem 2 Loth; Gewürznelken, Zimmet und Böhmiſche Angelikwurzel, von jedem 1 Loth. Alles wird geſtoſſen und verſchnitten, dann in 2 Pfund wohl abgezogenem Weingeiſt und 1 Pfund einfachem Meliſſenwaſſer 3 Tage lang gebaizt, und hernach im Waſſerbade (Balneo) bis zur Trokenheit deſtillirt. — Diſes Meliſſenwaſſer iſt bei Lähmungen, verſtopfter monatlicher Reinigung ꝛc. nüzlich zu gebrauchen, iſt auch für kalte Naturen ein vorzüglich gutes Blähung treibendes Mittel.

Milchdiät in der Auszehrung.

Im Frühjahr, da das Vieh die erſte Weide hat, und ſich mit den herrlichen Kräutern nährt, genießt man die Milch von der Kuh, oder Ziege oder Eſelin, ſo warm und friſch als ſie gemolken worden iſt. Kan man ſie nicht ſo warm trinken oder erhalten, wie ſie vom Thier kommt, ſo kocht man ſie vorher ab. Ehe man die Milchkur anfängt, mus man den Magen von der etwa vorhandenen Säure, vom zähen Schleim und den Winden durch ein gelindes Laxiermittel reinigen, ſonſt wird die genoſſene Milch ſauer und käſigt; ſie verdirbt, macht Blähungen und Angſt. Auch während der Kur mus man wenigſtens alle 8 Tage einmal mit Manna laxiren, damit der Unrath, der ſich unterdeſſen im Magen geſammelt hat, aus dem Leib geſchaft wird, und der Milchkur künftig nicht entgegen iſt. Das Trinken der Milch fängt man in kleiner Quantität (Menge) an, und nimmt von Tag zu Tag ſtärkere Portionen, damit der Magen nicht zu ſehr auf einmal damit überſchwemmt wird, und damit er ſich auch allmählig daran gewöhnt. Man fängt daher mit 2 Taſſen an, die man jedesmal Morgens und eben ſoviel Nachmittags, trinkt. Man ſteigt aber ſo, daß man endlich alle Tage einen Schoppen und darüber trinkt, wovon die eine Hälfte Morgens und die andere Hälfte Nachmittags gegen 4 Uhr nach vollbrachter Verdau-

ung genoſſen wird. Man trinkt ſie nicht auf einmal und ſchleunig, ſondern langſam und nach und nach. Dabei ißt man des Mittags und Abends Milchſuppen, und Brei aus Milch mit Zwiebak oder mit Reis, Gries, Hirſe und dergleichen. Will man ſonſt noch trinken, ſo bedient man ſich des hier ebenfalls angeführten Gerſtenwaſſers oder auch des Selterwaſſers mit ein wenig Milch oder etwas Wein vermiſcht. Sonſt aber meidet man alle andere Speiſen, das Fleiſch, Zugemüß, Obſt, alle ſaure Sachen, das Bier und den Wein. Wenn die Milch während der Kur, wie ſolches bei alten und einigen milzſüchtigen Leuten gewöhnlich iſt, leicht gerinnt, ſo gibt man auſſer den laxirenden Mitteln auch dann und wann eine Meſſerſpize voll pulveriſirte Krebsſteine, und läßt zuweilen zur Stärkung des Magens ein Glas Spanniſchen oder Ungariſchen Wein trinken. Der Zuker verhindert auch das Gerinnen der Milch. Wenn dem ungeachtet und bei den nöthigen Bewegungen, die Milch wegen Schwäche des Magens doch zu ſchwer und unverdaulich wäre (welcher Fall mit der Eſelsmilch niemals iſt, die daher vor allen andern den Vorzug hat) ſo trinkt man ſie zu gleichen Theilen mit gemeinem Waſſer, oder mit dem Selter- oder Dünnſteinerwaſſer. Leztere mineraliſche Waſſer ſchiken ſich unvergleichlich zur Verdünnung der Milch weil ſie vermöge ihres alkaliſchen Beſtandtheils das Gerinnen derſelben verhindern, und die Milch flüſſiger und durchdringlicher machen.

Die Milchkur ſezt man nach Beſchaffenheit der Umſtände 4, 6 bis 8 Wochen ununterbrochen fort.

Mittel bei lange anhaltendem Durchlauf.

Wenn nach geſchehenen hinlänglichen Ausleerungen der Durchlauf doch noch anhält, ſo dient nachſtehendes Mittel ſehr, um den Magen wieder zu ſtärken, und den Durchlauf zu hemmen: 2 Muſcatnüſſe, 18 ſchwarze Pfefferkörner, eben ſoviel Stüke Gewürznelken und 2 Quint Zimmet kocht man mit 1 Maas Milch, ſeiht es durch, und theilt es in 4 Portionen, wovon täglich Morgens, Vormittags, Nachmittags und Abends eine genommen wird.

Süſſe Molken oder Wadeke. (Ziegern.)

Man läßt friſch gemolkene Milch in einem zinnernen Gefäß über gelindem Feuer ganz verrauchen. Auf das rükſtändige Pulver gießt man ſoviel reines, leichtes und geſundes Waſſer, als davon Milch in der Luft verflogen iſt, und läßt es damit aufwallen, bis das ſüſſe Salz und die fette ſchleimigte Materie, welche zuſammen das gedachte Pulver formirt haben, darin ganz vergangen iſt. Endlich wird die Flüſſigkeit vermittelſt eines Durchſeihtuchs von dem gröbern erdigten Theil geſchieden, und zum Gebrauch verwahrt.

Man nimmt zur Bereitung ſolcher Molken Kuh-

Kuh- oder Ziegenmilch. Die von den leztern iſt ſüſſer, zärter, durchdringender.

Diſe ſüſſe Wadeke hat eine weis gelbe Farbe, und einen überaus angenehmen Geſchmak. Sie iſt den gemeinen Molken an Kraft weit überlegen, hält ſich auch länger, verliert ihren Geſchmack nicht ſo bald, und kan ſowohl warm als kalt genoſſen werden. Die herrliche Wirkungen und Eigenſchaften der Molken ſind bekannt. In der Auszehrung, Bruſtkrampf, trokenen Huſten, verhärteten Drüſen und Eingeweiden, auch andern Krankheiten braucht man diſe ſüſſe Molken mit dem beſten Erfolg. Zärtliche Perſonen trinken davon alle Morgen ein Apothekerpfund, ſtarke und nicht ſo empfindliche aber 2 Pfund. Nach Beſchaffenheit der Umſtände trinkt man ſie nur des Morgens, oder auch zugleich des Nachmittags, da man denn aber nicht ſoviel als früh davon zu ſich nimmt. Die Länge der Kurzeit richtet ſich nach der Hartnäkigkeit des Uebels. In langwierigen Krankheiten richtet man nichts damit aus, wenn man ſie nicht etwas reichlich und vile Tage nach einander gebraucht. Man hat alſo bald 2 bis 3 Wochen, bald 4 bis 6 Wochen zur Kur nöthig. Es iſt gut, die beſtimmte Quantität (Menge) Molken nicht auf einmal, ſondern nach und nach und noch zu verſchiedenen Zeiten zu genieſſen. Denn wenn der Patient ſchwach iſt, und der Magen nicht Kräfte genug hat, ſo kan er ſo viel nicht auf einmal bezwingen. Die Molken befördern auch den Stuhlgang weit beſ-

ſer,

ſer, wenn man ſie zu verſchiedenen malen austrinkt. Man ſchwächt den Magen, und hat mehr Schaden als Nuzen, wenn man den Magen mit einer zu groſſen Menge diſes ſonſt heilſamen Getränks überſchwemmt. Die Wadeke (ſüſſe Molken) wirkt freilich am beſten, wenn man dabei gelinde Leibesbewegungen haben, und ſich von Amtsgeſchäften befreien kan. Damit ſie aber bettlägerigen Kranken den Magen nicht ſchwächt und erſchlappt, müſſen ſie ſolche, wie ſchon geſagt, zu verſchiedenen Zeiten genießen und Viſceraltropfen dabei nehmen. Man thut wohl, wenn man die Molkenkur mit einem laxirenden Mittel anfängt und beſchließt, und dazu iſt die gleich nachher folgende laxirende Molken am beſten. Während der Kur beobachtet man die Diät, welche der beſondern Krankheit angemeſſen iſt, man meidet aber dabei allemal den Genus der ſauren Sachen, des Obſts, des Biers, und aller ſchwer verdaulichen Speiſen, und wählt ſich zum gewöhnlichen Getränk friſches Brunnenwaſſer oder Selterwaſſer oder Gerſtenwaſſer mit Wein. Die Wadeke erhält noch gröſſere mediciniſche Tugenden, wenn man im Frühjahr die friſch ausgepreßte Säfte derjenigen Pflanzen, die in der beſtimmten Krankheit vorzüglich heilſam ſind, damit vermiſcht. Man kocht auch wohl allerhand Wurzeln darinn.

Gemeine oder ſäuerliche Molken. (Ziegern.)

Da den meiſten Perſonen die Bereitung der

ſüſ-

ſüſſen Wadeke zu umſtändlich iſt, ſo bedient man ſich am häufigſten der ſäuerlichen Wadeke, weil ſie mit geringerer Mühe verfertigt wird. Sie iſt aber, wie bereits oben gedacht worden, nicht ſo kräftig als die ſüſſe Wadeke, nichts deſto weniger leiſtet ſie bei auszehrenden Krankheiten, Blutflüſſen, hizigen Fiebern, Gallenkrankheiten, Nervenmelancholie und der Ruhr ſehr erſpriesliche Dienſte, beſonders aber iſt ſie in der Dörrſucht, wenn die Kinder ſchon einige Jahr alt ſind, ein unvergleichliches Mittel. Man gibt ſolchen Kindern nach Verſchiedenheit des Alters täglich davon 1 bis 2 Taſſen des Morgens, und eben ſo viel des Abends. Alte Perſonen trinken eben ſoviel oder noch etwas mehr, als von der ſüſſen Wadeke. Bei diſen ſäuerlichen Molken verrichtet man die Scheidung des groben und käſigten Theils aus der Milch am gewöhnlichſten entweder mit präparirtem Weinſtein, oder mit Zitronenſäure. Nachdem alſo mehr oder weniger von diſen ſauren Dingen dazu gekommen iſt, ſchmekt die Wadeke ſauer oder ſüß ſäuerlich. Beide Arten macht man auf folgende Weiſe:

1) Ein Maas friſch gemolkene Kuh- oder Ziegenmilch ſezt man an das Feuer, ſchüttet, wenn ſie eben zu kochen anfängt, 1 Loth präparirten Weinſtein hinein, und rührt nun die Milch mit einem hölzernen Löffel ſo lang um, bis ſie völlig gekäſet iſt. Alsdann nimmt man die Milch vom Feuer, und ſeiht die über dem käſigten Theil ſtehende Flüſſigkeit durch ein fei-

nes

nes und ſauberes leinenes Tüchlein. Diſe abgeſchiedene Molken läßt man erkalten, welches ungefähr in einer Viertelſtunde geſchehen iſt. So pflegt man ſie zu trinken. — Will man die Molken recht klar haben, ſo kan diß durch Eyerweis geſchehen. Man nimmt nemlich auf jedes Maas Molken das Weiſe von 4 Eyern, und ſchlägt es ſolang, bis es ganz zu einem weiſſen Schaum geworden iſt. Diſes geſchlagene Eyerweis wird mit den Molken vermiſcht, und ſo auf das Feuer geſezt, daß ſie nochmals ungefähr 4 bis 5 Minuten damit kochen. Hierauf ſtellt man das Geſchirr ein wenig bey Seite, daß die Molken erkaltet, und ſeiht ſie dann durch ein Sieb, worinn 2 Bogen Fliespappier liegen. Die Wadeke geht ganz gemach und faſt nur tropfenweiſe dadurch. Man kan ſie auch, wenn man will, durch ein Trichter laufen laſſen, worinn 2 Bogen Fliespappier liegen, damit ſie ſich recht abklärt. Und nun iſt die Wadeke ſo klar, wie das ſchönſte Quellwaſſer.

Die andere Art der Zubereitung iſt diſe: Man thut auf ein Maas Milch, ſobald ſie zu kochen anfängt, einen guten Eßlöffel voll Zitronenſaft, und läßt die Milch ſo lang aufwallen, bis ſie gerinnt. Alsdann ſeiht man ſie durch, und wenn ſie zu ſauer ſchmekt, thut man ein halbes Quint Krebsſteine hinein, und rührt ſie in der Wadeke fleiſſig um.

Laxirende Molken.

Die Molken hat zwar wegen ihres zarten Sal-

Salzes für ſich ſchon eine gelinde laxirende Kraft. Diſe iſt aber oft nicht hinlänglich, wenn man vile Stuhlgänge haben will. Um ſie in ſolchen Fällen und in Krankheiten, wo man keine ſtarke Purganzen geben darf, als ein herrliches Laxiermittel zu brauchen, löſt man in einem Pfund warmer Molken 4 bis 6 Loth Manna auf, ſeiht ſie durch, thut ein bis anderthalb Quint präparirten Weinſtein, und 2 bis 3 Tropfen Zedernöl dazu, und läßt diß den Kranken in 3 Theilen nach und nach trinken. Man bedient ſich diſer laxirender Molken hauptſächlich bei Ausſchlägen, Geſchwären, Steinſchmerzen und Verſtopfungen des Leibs.

Molken mit Wein.

Auf ein Maas kochende Milch nimmt man 8 bis 12 Loth weiſſen Rhein- oder alten Nekarwein, verrichtet damit die Scheidung und ſeiht die Flüſſigkeit durch. Bei anſtekenden Krankheiten, Faulfiebern, Ruhr ꝛc. iſt diſe Art Molken von ungemeinem Nuzen.

Molken mit Renetten.

Zwei ſtark riechende und in dünne Scheiben geſchnittene Renetten kocht man eine kleine Viertelſtunde lang in 2 Pfund Molken, ſeiht ſie durch, und vermiſcht ſie mit einem beliebigen Syrup. Man läßt davon den Kranken nach und nach früh nüchtern, oder alle 3 bis 4 Stunden jedesmal 10 bis 12 Loth nehmen. In auszehrenden Krankheiten, Blatflüſſen, gallichten

Krank-

Krankheiten, Ruhr, Verſtopfung des Leibs, leiſtet diſe Molken vorzüglich gute Dienſte.

Mus von Zukerwurzeln.

Die Zukerwurzeln ſchneidet man auf Art der Rettig zu Scheiben, ſiedet ſie in Milch oder noch beſſer in einer kräftigen Hüner- oder Kapaunenbrühe, bis ſie recht weich geworden ſind, drukt es hernach durch ein härenes Tuch, thut zu dem durchgedrükten noch ein wenig Milch oder Hünerbrühe, etliche Eyerdotter, ein wenig Nelken, Safran, Zimmet und Zuker. So wird es wie ein dünnes Mus. Man kan auch, wenn man mehr Brühe nimmt, eine Suppe davon machen. Nach Beſchaffenheit der Umſtände läßt man auch das Gewürz weg. — Diſes Mus iſt ſehr geſund und ſtärkend, und wird daher bei Entkräftung und in der Auszehrung nüzlich gebraucht.

Mus für Schwache.

Man ſchneidet Weisbrod (Weck) zu dünnen Schnitten, röſtet diſe gelb, gießt Roſen- oder Zimmetwaſſer darüber, daß ſie darinn weich werden, ſtreut Zuker darauf und verreibt alles mit Mandelmilch zu einem Mus. Es vergeht auf der Zunge, und wird von einer überſtandenen Krankheit ſehr entkräfteten oder auszehrenden Perſonen auch Kindern in der Dörrſucht, wenn ſie ſchon einige Jahre alt ſind, vortheilhaft gegeben.

Mus von Eierweis.

Man nimmt das weiſe von 5 Eyern, quirlt es mit Zuker, thut einen halben Schoppen Milch dazu, läßt es miteinander unter beſtändigem Quirlen warm werden, thut es in eine Schüſſel, gießt etwas Pomeranzenblütwaſſer dazu, und ſtreut an einer Zitrone abgeriebenen und geſtoſſenen Zuker darüber. — Diſes Mus ſtärkt ausnehmend, und leiſtet bei troknem Huſten ſehr gute Dienſte.

Oxymel.

Man nimmt ein Pfund gut gereinigten und abgeſchäumten Honig, und ein halbes Pfund recht ſcharfen Weineſſig, läßt diß über einem ſchwachen Feuer unter beſtändigem Umrühren ganz gelind aufkochen, bis ſich der Honig ganz genau mit dem Eſſig vereinigt hat. Diß unvergleichliche ſchweis- urintreibende und ſchleimzertheilende Mittel zeigt bei den anſtekenden Krankheiten, Faul- Flekfiebern ꝛc. troknen und feuchten Huſten, Steinſchmerzen, ſeine vorzügliche Güte, beſonders aber iſt es in der Engbrüſtigkeit unſchätzbar, und dabei allen Naturen heilſam. Man nimmt den Oxymel zu einem Eßlöffel voll entweder allein, oder in einem Glas Waſſer.

Quittengalerte.

Ein Pfund friſch ausgepreßten gereinigten Quittenſaft kocht man unter beſtändigem Ab-

ſchaumen diklicht, ſeiht ihn durch, thut 12 Loth alten Rhein- oder Nekarwein und 6 Loth Kanarienzuker dazu, und läßt es bey gelindem Feuer bis zur Galerte einkochen. Man bedient ſich derſelben vorzüglich bei der Bleichſucht, feuchten Huſten und bey'm Brechen; kan auch den Durchlauf damit ſtopfen, wenn derſelbe nach geſchehenen hinlänglichen Ausleerungen nicht aufhören will. Man nimmt davon täglich einigemal einen halben Eßlöffel voll.

Rautenconſerve.

Die Raute hat groſſe Tugenden. Da ſie aber etwas widrig ſchmekt, ſo läßt ſie ſich am beſten in einer Conſerve nehmen. Zu diſem Ende reibt man 4 Loth wohlgereinigte Rautenſpizen in einem ſteinernen Mörſel ſo lang, bis ſie zu einem Brei geworden ſind, thut dann 12 Loth ganz fein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zuker unter fortdauerndem Reiben nach und nach dazu, bis alles wohl vermiſcht iſt. — Diſe Rautenconſerve iſt zum Gebrauch bei feuchten Huſten, Lähmungen, Verſtopfung der monatlichen Reinigung, auch als ein blähungstreibendes Mittel für kalte Naturen zu empfehlen. Man nimmt davon alle Morgen 2 Quint bis 1 Loth nüchtern.

Reis mürb zu kochen.

Aus dem Exempel ſehr vieler Nationen, die ſich faſt allein mit Reisſpeiſen nähren, weißt man, daß der Reis eine groſſe nährende Kraft hat;

hat; man hat ihn daher von jeher bei denen, die in kurzer Zeit eine Erſezung des Bluts und der Kräfte bedürfen, zur Nahrung vorgeſchlagen. Eine geſchwind und gut nährende Speiſe aus dem Pflanzenreich iſt in vielen Fällen, vornemlich in und nach ſtarkem Blutverluſt und bei groſſer Schärfe der Säfte weit dienlicher als die Kraftbrühen, die das Blut erhizen, neue Blutflüſſe erregen, und die vorhandene Schärfe der Säfte vermehren. Allein es iſt bekannt, daß der Reis zu ſeiner Verdauung einen geſunden Magen erfordert. Er beſchwert den ſchwachen Magen mit ſeinen groberdigten und dikſchleimigten Theilen, welche, wenn ſie im Magen unaufgelößt liegen bleiben, darinn verderben, und groſſe Unreinigkeiten erzeugen. Um den Reis alſo für Schwache und Kranke heilſamer und brauchbarer zu machen, hat man verſchiedene Zubereitungen erdacht, wodurch er mürber, zärter, weicher, und alſo leicht verdaulicher und nahrhafter wird. Unter diſen Zubereitungen gefällt uns folgende am beſten: Man nimmt eine zinnerne Kugel, die oben eine Oefnung hat, und in deren Höle höchſtens 6 bis 8 Loth Reis gehen. Jedesmal, wenn man ſich diſer Kugel bedienen will, mus man ſie wohl reinigen, und ſowol inn- als auswendig waſchen. Alsdann thut man 2 bis 4 Loth Reis hinein, weil derſelbe im Kochen beſtändig aufwallt. Man ſezt diſe Kugel ungefär 2 Stunden lang in einen Hafen, worinn Fleiſchbrühe kocht, welche aber zuvor wohl abgeſchäumt

worden ſeyn mus. Wenn der Reis genug gekocht und die gehörige Conſiſtenz (Dike) erlangt hat, nimmt man die Kugel heraus, und auf diſe Weiſe iſt der Reis vollkommen gekocht. Er macht die Fleiſchbrühe weis, ohne ihr einen üblen Geruch zu geben. Der Nuzen davon, daß man den Reis in einer zinnernen Kugel kochen läßt, iſt, daß er weicher und ſehr weis wird; er bekommt dadurch einen beſſern Geſchmak, und iſt niemals rauherigt oder angebrannt, weil er in einem Waſſerbad gekocht worden iſt. Uebrigens koſtet es keine Mühe. Bereitet man hingegen den Reis auf die gewönliche Art, ſo mus man ihn etliche Stunden von Zeit zu Zeit umrühren, und dabey gewärtig ſeyn, daß er anbrennt, wofern man nicht ſorgfältig darauf Achtung gibt. Hat man keine zinnerne Kugel, ſo bindet man den Reis in eine Serviette oder leinenes Tuch, doch aber ſo, daß zwei Drittel Raum leer bleiben, und hängt daſſelbe in den Hafen voll kochender Fleiſchbrühe, er wird darinn eben ſo gut als in der Kugel.

Reisbudin.

Ein halbes Pfund Reis, welcher einigemal in ſiedendem Waſſer abgebrüht worden iſt, wird noch ein paarmal mit Waſſer aufgekocht. Hierauf thut man einen Schoppen Milch dazu, läßt ihn mit derſelben dik kochen, und vermiſcht dann 4 Eier, etwas Butter und Salz damit. Die ganze Maſſe wird nun in

eine

eine Serviette gethan, dieſelbe feſt zugebunden, in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer gehängt, und 2 Stunden lang darinn gelaſſen, dann herausgenommen, und zulezt eine Holländiſche oder Hägen (Hangbutter-) Brühe darüber gemacht. Für Geneſende, deren Magen ſchon wieder ziemliche Verdauungskräfte hat, iſt ein ſolcher Reisbudin überaus nahrhaft und ſtärkend.

Reispanade.

Vier Loth auf die zuvor gedachte Art gekochten Reis thut man in eine kleine Schüſſel, verreibt ihn mit dem Löffel, läßt ihn im Waſſer oder Fleiſchbrühe kochen, und thut zulezt etwas geſchnittene Zitronenſchale nebſt ein wenig geriebener Muſcatnus dazu. In auszehrenden Krankheiten, hizigen Ausſchlägen, Durchlauf ꝛc. iſt eine ſolche Reispanade überaus nüzlich.

Reisſchleim.

Vier Loth Reis reibt man in einem marmornen Keſſel zu Pulver, läßt ihn hernach in 2 Pfund Brunnenwaſſer kochen, bis es zu einer klaren Brühe geworden iſt, die man dann heis durch ein leinenes Tuch drukt, und dasſelbe ſtark auspreßt. Es hat die Conſiſtenz (Dike) einer Gallerte, und man vermiſcht davon einen oder etliche Löffel voll mit warmem Waſſer oder Fleiſchbrühe. — Dieſer Reisſchleim iſt nun zwar nicht ſo nährend als die

Reispanade, aber er iſt derſelben in der äuſſerſten Schwäche, wo alle Verdauungskraft weg iſt, in hizigen Fiebern zur leichten Nahrung und da ſehr vorzuziehen, wo es darauf ankommt, die trokene Faſern geſchmeidig zu machen, und die Schärfe einzuwikeln. Auſſer diſem iſt er noch bei'm Ausſchlag, Blutflüſſen, dem weiſſen Flus, Durchlauf, Gelbſucht, troknen Huſten, Brechen, Nervenmelancholie von ausnehmendem Nuzen.

Reiswaſſer.

Vier Loth Reis läßt man eine halbe Stunde in einer Maas Waſſer kochen und ſeiht es hernach durch. In auszehrenden Krankheiten, Ausſchlägen und der Melancholie iſt diß ein ſehr nüzlicher Trank.

Rettigſaft.

Der rohe Saft aus den Rettigen iſt zu ſcharf, als daß er für ſich allein in Menge genoſſen werden könnte. Man pflegt ihn daher mit Honig zu vermiſchen und zu verſüſſen, ſo daß zu 8 Loth Rettigſaft 1 bis 2 Loth Honig genommen werden. Ebenſo verfährt man mit dem Saft aus dem Meerrettig. — Man bedient ſich diſes mit Honig verſüßten Rettigſafts vorzüglich in der Bleichſucht, bei'm weiſen Flus, und bei feuchtem Huſten.

Rettigwein.

In einem ſteinernen Mörſer reibt man 4 Loth

Rettig,

Rettig, und gießt nach und nach 8 Loth mit Honig angemachten Wein darüber, ſeiht es durch, und läßt es auf einmal trinken.

Oder man nimmt gereinigten, gewaſchenen und geſtoſſenen Rettig und guten Honig von jedem 12 Loth nebſt einem Pfund gutem, altem, weiſſem Wein, läßt diß zuſammen 2 Tage in einem neuen irdenen glaſirten Topf ſtehen, und hernach bei gelindem Feuer ein Drittel davon einkochen, ſeiht es dann heiß durch ein leinenes Tüchlein, und hebt es zum Gebrauch auf. — Bei der Bleichſucht, feuchtem Huſten und Lähmungen leiſtet er vorzüglich gute Dienſte, iſt auch für Perſonen von kalter Natur ein Blähungstreibendes Mittel. Man nimmt davon Morgens nüchtern und Abends vor dem Schlafengehen einen Eßlöffel voll.

Rübenſaft.

1) **Mohrrübenſaft.** Schon der aus den rohen, gewaſchenen und geſchabten Mohrrüben ausgepreßte Saft iſt eine lindernde und blutreinigende Arznei. Will man aber aus diſen Wurzeln ein vortrefliches Bruſtmittel bereiten, ſo verfahre man damit alſo: Man kocht die geſchabte und gewaſchene friſche Mohrrüben in einer gehörigen Menge Waſſer, bis ſie fertig ſind, gießt dann das Waſſer ab, preßt den Saft der gekochten Mohrrüben durch ein Tuch ſtark aus, und kocht diſen ausgepreßten Saft bis zur Dike des Honigs. Er ſieht ſchwarzbraun faſt wie Syrup aus, und ſchmekt ſehr an-

angenehm ſüß. Er hält ſich 1, 2 und mehrere Jahre, wenn er im Kühlen aufgehoben wird. Man ſtreicht ihn auf Brod, oder nimmt davon täglich einigemal einen Eßlöffel voll. Bei troknen Huſten, Kräze und andern Arten von Ausſchlag beweißt er ſich vorzüglich nüzlich.

2) Stekrübenſaft. Man ſchabt eine beliebige Menge Stekrüben, ſchneidet ſie in kleine Scheiben, und thut diſe in einen irdenen Topf, den man mit Taig wohl verſchmiert. Dieſer Topf wird in einen Bakofen, aus welchem aber zuvor das Brod herausgenommen worden ſeyn mus, geſtellt, und 12 bis 14 Stunden darinn ſtehen gelaſſen. Hernach gießt man den Saft ab, der ſich auf dem Boden des Gefäſſes findet, und thut zu 8 Loth diſes Safts 2 Loth zu Pulver geſtoſſenen Zukerkandis. Er wird in eben ſolchen Krankheiten wie der Mohrrübenſaft gebraucht. Die Doſis iſt ein Eßlöffel voll entweder allein, oder mit einem Glas Tiſane oder bloſem Waſſer vermiſcht, des Tags einigemal.

Abgekochtes Schnekenwaſſer.

Man ſammelt 30 Waldſchneken, (ſolche, die kein Häuschen haben und von röthlichtbrauner Farbe ſind) verſtoßt ſie in einem Mörſel, thut 5 ſüß ſäuerliche Aepfel, die mit der Haut in Scheiben geſchnitten werden, und 9 Catharinenpflaumen dazu, kocht diß alles eine Stunde lang in einem Maas Waſſer, ſeiht es durch, klärt es mit Eierweiß ab, und trinkt es mit

war-

warmem Waſſer verdünnt Taſſenweiſe. Es iſt ſehr aufflöſend, und daher bei troknen und gichteriſchen Huſten ungemein nüzlich.

Deſtillirtes Schnekenwaſſer.

Man nimmt gereinigte Gartenſchneken, ſtoßt ſie ein wenig in einem Mörſel, thut ſie in einen gläſernen Kolben, gießt Molken (Ziegern) darauf, deſtillirt alsdann die Hälfte der Feuchtigkeit aus dem Waſſerbad, und hebt ſie in wohlverwahrten Bouteillen zum Gebrauch auf. — Will man diſem Waſſer noch mehr heilende und erfriſchende Eigenſchaften mittheilen, ſo thut man noch vor der Deſtillation bruſtdienliche Pflanzen dazu, als Frauenhaar, Gundermann, Hirſchzunge, Maleablumen, Huflattich, Jujuben und Sebeſten. Man trinkt davon täglich einmal, jedesmal 8 Loth.

Geſottene Semmeln für Kranke.

Man macht runde Schnitten, ſchneidet die Rinde davon weg, weicht diſe Semmelſtüke einige Stunden in Milch ein, drukt hernach die Milch durch ein Tuch gelind aus, wälzt die Schnitten hernach einigemal im Eiergelb, ſiedet ſie im Schmalz, und macht eine Hägen- oder Zwetſchgen-Brühe darüber. Für Entkräftete und Geneſende iſt diß eine ungemein gute Speiſe. Statt der Semmeln (Mutſcheln) kan man ſie auch von Milchbrod machen.

Skorbutbrühe.

Man nimmt Löffelkraut, Bachbungen, Kreſſe, Erdraute und Sellery, von jedem 2 Hände

voll, 1 Quint bittere Pomeranzenſchalen, 1 Loth wilden Rübenſamen, 2 verſchnittene Kälberherzen, die Schwänze und Scheeren von einem Duzend Krebſen. Alles wird zuſammen in einer hinlänglichen Menge Waſſers gekocht, die Brühe ausgepreßt, und in 2 Portionen gebraucht.

Diſe Brühe zertheilt den Schleim, treibt den Urin, und reinigt das Blut, vorzügkich gut iſt ſie daher in allen Arten von Ausſchlag, man kan ſie aber auch wegen der gemeldten Eigenſchaften in der Verſchleimung der Säfte, in der Bleichſucht, Melancholie und angehenden Waſſerſucht mit Nuzen trinken.

Scorbutwein.

Geriebenen Meerrettig 6 Loth, Löffelkraut, Kreſſe, Sauerampfer, von jedem 2 Hände voll; diß alles thut man in eine gläſerne Flaſche, gießt 1 Maas guten weiſſen Wein darauf, pfropft und bindet die Flaſche feſt zu, ſtellt ſie einige Tage in die Sonne, und ſeiht es dann durch. Man nimmt davon ein Trinkglas voll Morgens und Nachmittags. In der Bleichſucht und bei Lähmungen zeigt ſich diſer Wein vorzüglich wirkſam. Er iſt eines der ſtärkſten blutreinigenden Mittel.

Spierlingsconſerve.

Man nimmt 4 Pfund beinahe reife Spierlingsfrüchte, (ſie heiſſen ſonſt auch Sorbenbeere, Eibiſchbeere, Eſcherizen,) ſchält ſie, nimmt

nimmt die Samen heraus, und kocht ſie in einer hinlänglichen Menge Waſſer bis zu einem Brei. Hernach thut man auf 3 Pfund diſes Breies, Zuker und guten Honig von jedem anderthalb Pfund, und läßt es ſich bis zur Konſiſtenz einer flüſſigen Conſerve verdiken. Man nimmt davon 2 Quint bis 1 Loth. In der Bleichſucht, feuchten Huſten, Brechen iſt der Gebrauch diſer Conſerve von groſſem Nuzen, man kan auch damit einen zu lange anhaltenden Durchlauf hemmen.

Aus den Hagedornbeeren (Hagen, Hangbuten) oder Weisbeeren kan man eben ſolche Conſerven machen.

Suppe von Habergrüze mit Fleiſchbrühe.

Eine Handvoll Habergrüze ſezt man mit einem Stükchen Butter im Waſſer zu, und läßt es ziemlich dik einkochen. Wann es dik genug gekocht iſt, rührt man ein gutes Stük Butter darein, gießt hinlänglich dünne Fleiſchbrühe daran, ſalzt es ein wenig, thut etwas Muſcatblüte dazu, verklopft das Gelbe von einem Ey, und thut daſſelbe, wenn die Suppe ſchon ein wenig abgekühlt iſt, kurz vor dem Anrichten daran. Diß iſt eine herrliche Suppe für Schwindſüchtige und trokene Naturen, ſie dient auch bei Krämpfen.

Stärkende Suppe für Geneſende.

Man ſiedet ein Ey ein wenig hart, und treibt es durch, entweder mit Wein, Zuker

und

und Zimmet, oder mit Fleiſchbrühe, in welche ein wenig Muſcatblüte gethan worden iſt. Diſe Brühe richtet man über gelb geröſtete Milchbrod, oder Wekenſchnitte an, und gibt dem Kranken alle Morgen eine ſolche Suppe zu eſſen. — Man kan auch das Ey und das Gewürz weg laſſen, die Brodſchnitte in etwas Wein oder Zitronenſäure einweichen, und dünne Fleiſchbrühe darüber gieſen.

Geſunder Thee von Erdbeerkraut.

Das Erdbeerkraut iſt eines von denjenigen geſunden Kräutern, das an Wirkung und Geſchmak beinah alle diejenige übertrift, die uns aus dem Ausland gebracht werden, und aus welchen Thee bereitet wird. Es taugt zwar alles Erdbeerkraut, um daraus einen Thee zu bereiten, doch hängt von einer ſorgfältigen Auswahl deſſelben ſeine vorzügliche Güte ab. Daher ſammlet man es im Frühjahr mit der Blüte bis zum May, wenn es noch jung iſt. Die kleinſte, zärteſte, nicht angefreſſene und ganz trokene Blätter ſind die beſte. Man ſuche ſie bei trokener Witterung vorzüglich auch in gebürgigten Gegenden und auf den höchſten Bergen, denn diſe ſind den von niedern Thälern eingebrachten ſehr weit vorzuziehen. Die auf diſe Art geſammelte Blätter, die den völligen Geruch und Geſchmack des Thees haben, werden in der freien Luft aber im Schatten und unter öfterm Umwenden getroknet. Jede Näſſe iſt ihrer grünen Farbe und ihrer Kraft

ſehr

ſehr nachtheilig. Die getroknete Blätter riechen wie grüner Thee oder friſches Heu. Will man ſich die Mühe geben, und die Stiele mit einer Scheere von den Blättern abſchneiden, ſo ſchmekt der Erdbeerthee noch lieblicher. Uebrigens darf man diſe getroknete Blätter nicht der äuſſern Luft und dem Eindringen der Feuchtigkeit Preis geben, ſonſt verlieren ſie nothwendig eben ſo, wie der beſte chineſiſche Thee in diſem Fall, Kraft und Geruch. Man verwahrt ſie in trokenen Schubladen in Käſten. Das ſiedende Waſſer, das man über diſe Blätter gießt, wird eben ſo grün als vom beſten chineſiſchen Thee, und gibt diſem am Geſchmak nichts nach, wenn nür bei der Einſammlung ꝛc. nach der gegebenen Vorſchrift damit verfahren worden iſt. — Diſen Erdbeerthee können wir allezeit rein und kräftig haben, da der Chineſiſche gröſtentheils ſchon in China verfälſcht, unrein zubereitet, auch alt und verraucht zu uns gebracht wird. Der ſogenannte Theebu iſt ohnediß geſchmiert und verdorben. Nach dem Urtheil einiger unſerer gröſten Aerzte hat diſer Erdbeerthee eben diſelbe oder vielmehr noch eine beſſere Wirkung als der Chineſiſche. — Wie nüzlich wäre es daher nicht in jeder Rükſicht, wenn diſer vortrefliche Thee aus dem Erdbeerkraut nicht, weil ſeine Blätter bei uns zu Hauſe und gemein ſind, verachtet und vernachläſſigt, ſondern aus diſem Grund eben ſowohl, als um ſeiner Reinheit und Aechtheit willen vorgezogen, und gebraucht würde. Durch Erfah-

rung

rung und ſeinen vortheilhaften Einflus auf unſere Geſundheit überzeugt, würden wir ihn bald allgemein ſchätzen lernen.

Thee von Kirſchenſtielen.

Diſe werden zur Kirſchenzeit geſammelt, zwiſchen 2 Blättern Pappier, damit kein Staub darauf fallen kan, wohl getroknet, und hernach in einer Schachtel an einem troknen Ort aufbewahrt. Will man nun einen Thee, der von ſehr gutem Geſchmak iſt, davon machen, ſo nimmt man auf ein Schoppenhäfelein ungefähr ſo viel Stiele, als man auf einmal zwiſchen 2 Fingern faſſen kan, brüht ſie mit ſiedendem Waſſer an, läßt noch ein paar Wälle darüber gehen, und trinkt ihn nun wie einen andern Thee mit oder ohne Zukerkandis. Zum Beweis des groſſen Nuzens diſes Thees führt Tiſſot an, daß man ſchon öfters ganz eingewurzelte Huſten damit vertrieben habe. Auſſerdem kan derſelbe ſtatt des Theebus mit ungleich mehr Vortheil für die Geſundheit als tägliches Getränk dienen.

Eine verdünnende, erweichende und kühlende Tiſane.

Man nimmt 2 Loth verſtoſſenen weiſſen Mohnſamen, 1 Loth Haber, 3 Loth verſtoſſene rothe Kichererbſen, Borretſch und Eibiſchblätter von jedem 2 Loth und 4 Loth Scorzonerwurzel, kocht diß zuſammen eine Viertelſtunde lang in einer Maas Waſſer, und thut

Jo-

Johannisbeere und Fledermaus von jedem 2 Loth dazu. — Man trinkt diſe Tiſane ſtatt des gewöhnlichen Tranks, oder alle Stunden eine Thetaſſe voll; in gichtflüſſigen Fiebern, in der Schlafloſigkeit bei Fiebern, bei Blutflüſſen und in Ausſchlagsfiebern, wenn ſolche mit Bruſtkrämpfen und trokenem Huſten verbunden ſind.

Eröfnende und Krampfſtillende Tiſane.

Eine Handvoll reine Gerſte, Scorzonere und geraſpeltes Hiſchhorn von jedem 2 Loth und ein halbes Loth Wegwarten- (Zichorien-) Wurzel kocht man zuſammen in 3 Maas Waſſer ſolang, bis 2 Maas übrig bleiben, und ſeiht es durch. — Bei'm Ausſchlag, in auszehrenden Krankheiten, dem kalten Fieber, der Gelbſucht, trokenen Huſten und Krampf iſt diſe Toſane ungemein nüzlich.

Eröfnende Tiſane.

Man nimmt Peterſilien- Brakendiſtel- und Spargelwurzeln von jedem 1 Loth, ſchabt ſie, ſchneidet ſie in Stüke, läßt ſie dann in einem Schoppen Waſſer eine ſtarke Stunde lang kochen, thut zulezt Zichorienblätter und Körbelkraut von jedem eine Handvoll dazu, läßt es noch einigemal aufwallen, ſeiht es durch, lößt 2 Quint Polychreſtſalz darinn auf, und vermiſcht noch 2 Loth Pomeranzenſyrup damit. In kalten Fiebern, der Bleich- Gelb- und Waſſerſucht iſt der Gebrauch diſer Tiſane vorzüglich zu empfehlen.

Stark eröfnende Tiſane.

Queken- oder Graswurzeln und die Wurzeln von Pfaffenröhrlein von jedem anderthalb Pfund läßt man zwo Stunden lang in 2 Maas Waſſer kochen, bis ein Maas übrig bleibt, drükt es ſtark durch ein leinenes Tuch, thut 6 Quint Polychreſtſalz und ein halbes Pfund Oxymel dazu. — Diſe Tiſane leiſtet vorzüglich bei kalten Fiebern, der Gelb- und Bleichſucht trefliche Dienſte. Man trinkt davon alle 2 Stunden eine halbe Theetaſſe voll, zwei, drei bis vier Wochen hintereinander.

Ein ſehr herzſtärkender und durſtſtillender Trank

in der Fieberhize und bei groſſer Mattigkeit.

Zwei ganze ſaftige Zitronen verſchneidet man, ſondert die weiſſe ſchwammigte Schale davon ab, die zwiſchen dem Fleiſch und der äuſſern gelben Schale ſizt, und wirft ſolche mit den Kernen weg. Hierauf verſtoßt man das Fleiſch (Mark), gießt einen Schoppen Gerſtenwaſſer darauf, thut die verſchnittene gelbe Schalen, 4 Loth mit Zuker bereiteten Maulbeerſaft, ein halbes Pfund Rhein- oder guten Nekarwein, und 4 Loth geröſtetes Brod dazu. So iſt der Trank fertig.

Ein ſchweistreibender und durſtſtillender Trank.

Auf 2 Loth kleine Roſinen gießt man ein

Maas

Maas heiſſes Waſſer und einen Schoppen Muſcatenſec, hält es in einem zugedekten Gefäß über Lampenfeuer beſtändig gelind warm, und trinkt davon nach Belieben in kleinen Zügen.

Diſer Trank hat unvergleichliche Wirkungen in allen kalten flüſſigen Zufällen, als im Schnuppen, feuchten Flushuſten, Rauhigkeit des Halſes, kaltflüſſigtem böſen Hals, leichten Flusfiebern und denjenigen kalten Fiebern, die von Verkältung herrühren, wo der Magen rein iſt, und die Eingeweide nicht verſtopft ſind. Er ſchlägt gelind durch, öfnet die Schweislöcher, macht Schweis, treibt den Urin, löſcht den Durſt ſehr, erquikt und ſtärkt. Perſonen von vollblütiger und gallichter Natur dürfen ihn nicht brauchen. Denjenigen, welche eine ſchwache oder fehlerhafte Lunge haben, iſt er ebenfalls ſchädlich. — Für Kranke, die wegen groſſem Durſt viel trinken müſſen, kan man etwas weniger Sec nehmen.

Verjus oder Agreſt.

Aus mehreren unreifen Weintrauben preßt man einige Wochen vor der vollkommenen Zeitigung den Saft aus, läßt ihn von ſeinen unreinen Theilen ſich ſcheiden, und ſeiht ihn durch ein feines leinenes Tüchlein. Von diſem ausgepreßten und gereinigten unreifem Traubenſaft kocht man nun 2 Pfund mit 1 Pfund reinem Zuker zu einem diken Saft.

 Man

Man braucht ihn zu 2 bis 3 Theelöffeln voll genommen, als eine kühlende Stärkung; auch an den Speiſen als Gewürz. In Fiebern thut man einen Eßlöffel davon in ein Glas Waſſer. Er iſt herbſäuerlich, zieht gelind zuſammen, und wird vorzüglich in gallichten Krankheiten gelobt.

Wachholderſaft.

Man ſtoßt die beſtimmte Wachholderbeere in einem Marmormörſel gröblich klein, thut ſie in ein irdenes Gefäß, gießt ſiedendes Waſſer darüber, aber ſo, daß daſſelbe nur wenig über die Wachholderbeere geht. Den Topf macht man gut zu, und läßt ihn eine halbe Stunde lang bei gelindem Feuer kochen, ſeiht und preßt es hernach ſtark durch eine dichte Leinwand, kocht das Durchgepreßte bis zur Dike des Honigs, und thut zulezt nach Gutdünken geſtoſſenen Zuker dazu, um den Geſchmack deſto angenehmer zu machen.

Wir haben diſe Zubereitung deswegen gewählt, weil ſie nicht ſo umſtändlich iſt, als die ſonſt gewöhnliche. Diſer Saft iſt das beſte und gelindeſte Mittel aus den Wachholderbeeren. Er iſt gemäſſigter als das Oel und der Spiritus, und wird deswegen auch weit mehr gebraucht. Er iſt ungemein ſtärkend, urintreibend, reinigend, und daher bei Blähungen, Brechen, feuchten Huſten und der Waſſerſucht von vorzüglichem Nuzen. Sonſt wird er auch der Theriak der Bauern genannt.

nannt. Man nimmt davon täglich zwei-bis dreimal 1 Quint im Wein oder Waſſer.

Gegohrner Wachholdertrank.

Sechs Simri verdrukte oder gröblicht geſtoſſene Wachholderbeere thut man nebſt 4 Händen voll gereinigter Wermuthknoſpen in ein Fäßchen, gießt 5 Imi (50 Maas) friſches reines Brunnenwaſſer darauf, ſpündet das Faß zu, und läßt es einen Monat lang im Keller ruhig ſtehen. So iſt das Waſſer ſpirituös (geiſtig) geworden, und hat eine wärmende, ſtärkende, urintreibende und blutreinigende Kraft. Das Grobe mus man auf dem Boden des Faſſes laſſen. Je älter der Trank iſt, deſto ſtärker iſt er. Man braucht denſelben ſtatt des Weins oder Biers als gewöhnliches Getränk. Bei Lähmungen, in der Bleich- und Waſſerſucht beweißt er ſich vorzüglich nüzlich.

Waſſer von friſchen Früchten.

Erdbeeren, Himbeeren, ſauren Kirſchen oder Johannisbeeren.

Bei der Verfertigung der Waſſer aus den friſchen Früchten verfährt man immer auf einerlei Art. Da ſie an ſich ſaftig ſind, darf man ſie nur im Waſſer preſſen. Man nimmt jedesmal ein Pfund von der gewählten Art Früchte auf einen Schoppen Waſſer, preßt ſie darinn, thut einen Vierling (8 Loth) Zuker

dazu, rührt alles zuſammen wohl um, und wann ſich der Zuker vollkommen aufgelößt hat, läßt man das Waſſer durch den Filtrierſak lauſen, und verwahrt es im Kühlen. In das Erdbeerwaſſer pflegt man noch den Saft von einer Zitrone zu druken, bei den andern Früchten iſt aber diß nicht nöthig. — Bei auszehrenden Krankheiten und Blutflüſſen iſt der Genuß eines ſolchen Waſſers vorzüglich nüzlich.

Wein in kalten Fiebern.

Man ſchneidet 2 Hände voll gewaſchene und ungeſchabte Gartenpalſternatwurzeln in Stükchen, kocht ſie einige Minuten in einer halben Maas weiſſen Wein, und läßt es hernach die Nacht durch wohl zugedekt auf heiſſer Aſche ſtehen. Den folgenden Tag preßt man es ſtark durch ein leinenes Tüchlein, theilt es in 3 Portionen, und gibt davon am guten Tage alle 4 Stunden eine Portion lau zu trinken. — Man braucht diſen Wein ohne eine andere Arznei gegen das kalte Fieber, und nach dem Zeugnis berühmter Aerzte ſoll ſchon ſehr oft der gewünſchte Entzweck erreicht worden ſeyn.

Von der

Diät der Kindbetterinnen.

Als Schluß der Abhandlung von Speiſen und Getränken für Kranke und überhaupt diſes ganzen Werks wird es nicht ohne Nuzen ſeyn, wenn

wenn wir hier noch etwas weniges über die Diät der Kindbetterinnen ſagen. Je leichter ein Fehler in derſelben die nachtheiligſte Folgen nach ſich zieht, und je häufiger ſich diſer Fall zuträgt, deſto nöthiger iſt es, daß vorzüglich das zärtlich erzogene und daher ſchwächliche Frauenzimmer auch wiſſe, wie es ſich in diſen kritiſchen Umſtänden zu verhalten habe. Starke, abgehärtete Bauers- und Bürgerweiber dürfen ſich ſchon manches erlauben, was einem Frauenzimmer von mehr als gemeiner Erziehung wohl nicht zu rathen wäre, und doch auch diſe empfinden nicht ſelten üble Folgen, wenn ſie hierinn auſſer den vorgeſchriebenen Schranken gehen. — Wir haben hierzu ebenfalls die Schriften des um die Diätetik ſo verdienten Hrn D. Zükerts benuzt.

Um ein gutes Kindbett zu bekommen, mus man ſich ſchon die ganze Zeit der Schwangerſchaft über ordentlich halten, alle ſalzigte, ſcharfe und ſaure Speiſen auch harte Eyer meiden, und überhaupt die gröſte Mäſſigkeit beobachten. Häufige gelinde Bewegung iſt ſehr zu empfehlen, hingegen ſind alle ſtarke, heftige Leibes- und Gemüthsbewegungen äuſſerſt ſchädlich, eine zu frühe Geburt, Mißgebären oder andere Nachtheile ſind gemeiniglich die Folgen davon. Wie grauſam rächt ſich nicht die Natur wegen Leichtſinn in diſem Punkt, und Unordnung in der Lebensart. — Eine Schwangere iſt eine gute Diät nicht allein ihrer eigenen Geſundheit ſchuldig, ſondern ſie mus ſolche auch um ihres

Kindes willen beobachten. Denn daſſelbe bekommt ſeine Nahrung einzig und allein aus dem Blute der Mutter, iſt alſo diſes ſcharf und verdorben, ſo bekommt auch das Kind ungeſunde Säfte, wird ſchwächlich und kränklich, und ſtirbt der angewandten Mühe ungeachtet meiſt in den Jahren der Kindheit. Allein alſo von der guten Beſchaffenheit des Bluts der Mutter hängt des Kindes Wachsthum, Geſundheit und Stärke ab. Gründe genug zur Beobachtung einer guten mäſſigen Lebensart in der Schwangerſchaft, welche ſich dann meiſtens auch durch eine leichte glükliche Geburt endigt, da man im Gegentheil öfters ſeine Unordnung mit dem Leben bezahlen mus.

Eine Kindbetterinn iſt gewiſſermaſſen unter die Kränklichen und Schwächlichen zu zählen. Hat ſie auch eigentlich keine Krankheit, ſo iſt ſie doch mehrentheils von der Geburtsarbeit und dem Verluſt des Geblüts mehr oder weniger entkräftet. Sie braucht eine Erholung, und mus daher natürlicher weiſe eine ſolche Diät beobachten, die dieſe Erholung vortheilhaft beſchleunigen, und alle die Krankheiten abwenden kan, denen eine Kindbetterinn leicht unterworfen wird.

Die Luft in der Stube der Kindbetterin mus gemäſſigt, rein, und von allen böſen Dünſten frei ſeyn. Ihr Bett mus ſo ſtehen, daß weder bei Oefnung der Thüren und Fenſter ein Zug darauf ſtoßt, noch eine kalte feuchte Wand daſſelbe berührt. Im Winter müſſen die Stu-

ben

ben nur gelind geheizt werden. Eine mäſſige Wärme iſt die angenehmſte und beſte, weil eine Kindbetterinn ohnedem ein wallendes Blut hat. Iſt aber das Zimmer zu heis, ſo wird ihr Blut auch erhizter, und es entſtehen ſtarke Kopfſchmerzen, hizige Fieber, Blutflüſſe und Frieſel. Sind diſe Krankheiten ſchon aus andern Urſachen erzeugt worden, ſo werden ſie doch durch eine übermäſſige Stubenhize nothwendig vermehrt, unterhalten und gefährlicher gemacht. Die Luft in der Stube verliert endlich ihre zum freien Athemholen erforderliche gute Beſchaffenheit, wenn ſie nicht zuweilen verändert und erneuert wird. Deswegen iſt es gut, daß man auch ſelbſt im Winter etwas friſche Luft durch eine geöfnete Thüre, oder auf ſonſt eine Art, bei der die Wöchnerinn keiner Zugluft ausgeſezt iſt, herein läßt. Im heiſſen Sommer kan man ohne Gefahr den ganzen Tag über ein Fenſter offen laſſen. — Zu aller Zeit aber mus ſich die Kindbetterinn vor Erkältung hüten. Ihr Körper iſt äuſſerſt empfindlich, und die geringſte Kälte bringt demſelben groſen Schaden. Das Wohl einer entbundenen Frau hängt von der ungehinderten ſanften Ausdünſtung, und von dem ordentlichen Abgang des Geblüts ab. Beides wird durch die Kälte in Unordnung gebracht. Vornemlich mus die gröſte Sorge dahin gehen, den Unterleib wider die Kälte zu verwahren. Denn, wenn dieſelbe auf diſe Theile wirkt, ſo tritt das flieſſende Geblüt zurük, der Leib ſchwillt auf,

als ob die Wöchnerinn noch ſchwanger wäre, und ſie fühlt die ſchmerzhafteſte Kolik. Wird diſen Uebeln nicht bald abgeholfen, ſo kommen die mit Raſerei verbundene Entzündungskrankheiten dazu. — Es müſſen keine fremde Dünſte die Luft der Wochenſtube verunreinigen. Alles, was einen durchdringenden, den Kopf einnehmenden oder ſtinkenden Geruch hat, mus man entfernen. Schon den Schwangern iſt der Kohlendampf, der Geſtank eines ausgelöſchten Lichts und der Dunſt der wohlriechenden Kräuter und Blumen äuſſerſt nachtheilig. Eine Sechswöchnerin iſt noch viel zärtlicher und weit empfindlicher. Ohnmachten, Beängſtigungen und andere Zufälle würden die Folgen einer Unachtſamkeit ſeyn, die in diſem Stük vorfiele.

Eine Kindbetterinn iſt auf gewiſſe Art als eine Verwundete zu betrachten, die den Fiebern, Krämpfen 2c. leicht ausgeſezt iſt. Sie iſt in einem Zuſtand der Entkräftung, in welchem auch der Magen ſchwach iſt, und nicht gut verdaut. Ihr Körper mus keine ſtarke Nahrung, keine hizige und kräftige, ſondern wenig und leicht verdauliche dünne Speiſe bekommen. Die Meinung iſt falſch, daß eine Kindbetterinn durch vile und gute Nahrung die Kräfte geſchwind erſezen müſſe, welche ſie in der Geburtsarbeit und durch den Abgang des Bluts verlohren hat. Es ſchleichen manche Krankheiten mit ein, welche es nothwendig machen, den Körper nicht zu ſehr zu nähren. Dennoch wäre es unrecht, wenn man alle Kindbetterinnen

nen an die ſtrenge Diät der Fieberkranken binden wollte. Es gibt eine gewiſſe Mitteldiät, die für diejenige Kindbetterinnen, die ſich ſonſt wohl befinden, am ſchicklichſten und zuträglichſten iſt. Ereignen ſich aber ordentliche Krankheiten im Wochenbett, ſo ſezt man die Kranke in die Diät, welche ihrer Krankheit angemeſſen iſt. Scheint auch eine Kindbetterinn vollkommen geſund zu ſeyn, ſo mus ſie doch in den erſten Tagen alle Speiſen und Getränke meiden, welche viel Blut geben, und das Blut erhizen. Bei Vermeidung der Vollblütigkeit wird das Milchfieber gering, das vilen ſo fürchterlich iſt, und doch wirklich bei einem guten Verhalten nichts bedeutet. Dadurch wird auch der Flus des Wochengeblüts in ſeinen Schranken gehalten. — Durch die fette und nahrhafte Brühen, geſalzene und gewürzte Speiſen, hizigen Weine, Weinſuppen und ſtarken Biere werden auch vile Krankheiten erregt. Diſe Dinge machen einen ſtarken Reiz in den Nerven, ſie erhizen den ganzen Körper. Diß kan keine gute Folgen haben, da die Kindbetterinnen ohnedem ſehr empfindlich ſind, und ihr Blut zur Hize und zu unruhigen Bewegungen ſehr geneigt iſt. Welche Menge von Kindbetterinnen diſe Mordmittel ſchon dem Tod überliefert haben, zeigen die häufigen Geſchichten davon in den Büchern der Aerzte. Eben ſo ſehr müſſen ſich Sechswöchnerinnen vor dem Ueberfluß hüten. Niemand, als ſie hat wohl mehr Urſache, ſich der Mäſſigkeit zu beſtreben. Vorzüg-

lich ſollen Kindbetterinnen in den erſten Tagen nicht nur ſehr mäſſig im Genuß der Speiſen überhaupt ſeyn, ſondern auch wenig feſte Speiſen genieſſen. Beſonders iſt es nicht gut, in der erſten Zeit viel Fleiſch zu eſſen, weil ſolches ſcharfe Säfte macht, und die Milch in den Brüſten verſchlimmert.

Die beſte Koſt geben wenige, leicht verdauliche, dünne Speiſen; Brodſuppen, dünne Bierſuppen, Reispanade, Reisſchleim, aufgelößte Brodgallerte (Siehe in dem Anhang von Krankenſpeiſen, die aus Habergrüze, Perlgraupe und feinem Gries mit Waſſer oder dünner Fleiſchbrühe ausgezogene Schleime, die Suppen S. 684.) dünne Kalbfleiſch- und Hünerbrühe mit Kräutern und Wurzeln. Kleine Bratfiſche ohne das Fett zu genieſſen, gebratene kleine Vögel, junge Hüner, Tauben und dergleichen. Bei einer ſolchen dünnen und mäſſigen Nahrung wird eine Frau, die im Bette liegt, und gar keine Leibesbewegung vornehmen kan noch darf, ihre Wochen am leidlichſten zurüklegen. Sie kan ſich nach 8 und mehrern Tagen, wenn ſie wieder herum geht, in der Wahl der Speiſen mehrere Freyheit nehmen. Nur müſſen ſie dabei immer folgende Regeln vor Augen haben. Im Anfang wenig auf einmal und deſto öfter zu eſſen, und allmählig von den flüſſigen zu den feſtern, und von einer geringen zu einer gröſſern Menge über zu gehen. Niemals mehr als eine Art von feſten Speiſen zu ſich nehmen, und damit nicht zu oft abzu-

wechs-

wechslen. Die einfache Koſt iſt zu einer geſunden Nahrung allemal die beſte. Eine Vermiſchung von mancherlei Speiſen macht allerhand Empörungen im Magen, und hindert die Verdauung. — Alle feſte Speiſen müſſen ſorgfältig gekaut werden. Man ißt des Abends bei Zeiten, ſo wird der Schlaf, der nächſt den Nahrungsmitteln die verlohrene Kräften am beſten erſezt, nicht geſtört. — Etwas friſches Obſt, beſonders die ſüs ſäuerliche Früchten darf eine Kindbetterin genieſſen, desgleichen gekochte dürre Zwetſchgen (Pflaumen) oder Kirſchen und deren Brühen, welche hauptſächlich die Leibesöfnung befördern, die man auch, wenn ſolche nicht zureichen, mit der laxirenden Molken S. 734. erregen kan.

Bei der Wahl der Getränke richtet man ſich nach der mehr oder mindern Hize und Schwachheit der Kindbetterinnen. Limonade, Waſſer mit Zitronen und geröſtetem Brode, Waſſer mit Moſelwein, Tiſane S. 750. einfache Brodtiſane, Gerſtenwaſſer und Mandelmilch, ſind vorzüglich gut. Bei groſſer Schwachheit aber gibt man dünne Fleiſchbrühen, herzſtärkende Julepe und Geleen, zuſammengeſezte Brodtiſane und deſtillirtes Brodwaſſer S. 702. den ſäuerlichen Habertrank S. 715. den Trank S. 713. Aepfeltrank, und den herzſtärkenden Brei S. 700. — Das Getränk darf nicht kalt genoſſen werden, weil ſonſt das Wochengeblüt zurükgehalten wird. Der Thee befördert und unterhält die Ausdünſtung, allein er

kan

kan den Frieſel hervor bringen, wenn man ihn häufig warm trinkt. Ueberhaupt aber mus man ſich deſſelben mäſſig bedienen, weil er den Körper ſchlapp macht. Dünner Kaffee iſt unſchädlich, ja vile Kindbetterinnen bekommen nicht eher ihren natürlichen offenen Leib, als bis ſie den Kaffee wieder trinken, den man ihnen, wenn ſie ſich ſonſt wohl befinden, am vierten Tage mit Milch zulaſſen kan. Früher iſt es bei hizigen Naturen nicht rathſam. Chocolate müſte auch dünn und nicht gewürzt ſeyn. Kindbetterinnen die ſonſt den Wein gewohnt ſind, und ſich übrigens leidlich befinden, dürfen denſelben in der zweiten Woche wieder in Suppen und Fleiſchbrühen genieſſen, oder einen mäſſigen Trunk davon thun. Manche können auch nach wenigen Tagen ein dünnes Bier vertragen. — In ſtarken Nachwehen, und wenn das Wochengeblüt nicht recht fließt, trinkt man Thee von Chamillen, Schafgarben oder Meliſſen. Man ißt Meliſſenkuchen S. 727. Das Dekokt des Körbelkrauts iſt auch in den Nachwehen, die von verhaltenem und geronnenem Wochengeblüt entſtehen, zu empfehlen. Ein berühmter Arzt verſichert, daß er die Kindbetterinnen in dergleichen Fällen mit lauter Körbelſuppen nähre, da ſie dann aller andern Medicin entbehren können.

Den Schwangern iſt die Bewegung nüzlich, die Ruhe ſchädlich. Gerade umgekehrt verhält es ſich mit den Sechswöchnerinn. In den erſten Tagen zwingt ſie der Mangel der

Kräf-

Kräfte von ſelbſt, das Bett zu hüten. Die Ruhe gereicht ihnen aber nicht blos zur Erquikung, ſondern auch dazu, daß das wallende Geblüt allmählig beſänftigt, die Gebährmutter von ihren kleinen Verlezungen durch Hülfe der ungeſtörten Natur ausgeheilt, und der Flus des Geblüts ungehindert erhalten wird. Daher müſſen ſie ſtill und ruhig liegen, und nicht durch ungeſtümmes Hin- und Herwerfen im Bett, durch viles Reden und Schreien das Blut erhizen. Sie müſſen nicht durch vile Viſiten beunruhigt werden. Alles diß bringt die Wochenreinigung in Unordnung und gibt zu fieberiſchen Bewegungen Anlaß. Es kommt auch bei einer Kindbetterin auf die unmerkliche Ausdünſtung (Tranſpiration) ſehr viel an. Dieſelbe wird nun am beſten durch die gelinde Bettwärme unterhalten. Dadurch wird auch das Milchfieber ſehr gemindert, oder weniger beſchwerlich gemacht. Diſe gelinden Schweiſſe mus man jedoch lediglich von der Natur durch ein gutes Verhalten erwarten, und keineswegs durch hizige Arzneien und warme Weinſuppen, wie es an manchen Orten gebräuchlich iſt, hervorloken. Nun iſt leicht zu begreifen, wie gefährlich das unbedachtſame Verfahren viler jungen Kindbetterinnen ſey, die den entkräfteten Körper ihrer flüchtigen Seele zu folgen zwingen, die das Bette ſchon am vierten Tag verlaſſen, im Hauſe herumgehen, oder ſich wohl gar aus dem Hauſe in die kalte Luft begeben. Diſe Bewegungen, die ihnen zu einer andern

Zeit ein Mittel zur Stärke und Geſundheit ſeyn würden, arbeiten jezt auf die Zerſtörung und Entkräftung ihres Körpers. Die Kindbetterinnen, welche auf diſe Art ihrer vermeinten ſtarken Natur Troz bieten, übertreiben ihre natürliche Kräfte, und ſezen ihren empfindlichen Körper allerlei Entkräftungen zu frühzeitig aus. Daher bringen ſie nicht allein die Reinigung in die gröſte Unordnung, ſondern machen auch in ſich den Stoff zur Engbrüſtigkeit, zu den fürchterlichſten Mutterbeſchwerungen, zur Auszehrung und Schwindſucht reif. Zum wenigſten müſſen ſie die erſte 8 Tage beſtändig im Bette bleiben, nachher können ſie mit gelinden Bewegungen in der Stube anfangen, einige Stunden lang auf einen Lehnſtuhl oder Sopha ſizen, und allmählig ſich das Bett immer mehr und mehr abgewöhnen. Nicht eher aber, als nach der dritten oder vierten Woche dürfen ſie ſich in die freie Luft wagen. Daß Leidenſchaften und heftige Gemüthsbewegungen den Sechswöchnerinnen eben ſo groſſen Schaden, ja die fürchterlichſte Krankheiten und ſelbſt einen jämmerlichen Tod verurſachen können, brauchen wir hier wohl nicht erſt zu beweiſen. Jede Frau iſt davon überzeugt, und jede Hebamme predigt von der Gelaſſenheit und Gemüthsruhe. Beſſer aber wird es ſeyn, wenn wir die Mittel anführen, wodurch man die Gelegenheiten zur Erwekung der Leidenſchaften bei einer Kindbetterinn entfernen und abwenden kan. Dabei iſt nun ſehr wenig zu thun. Die Kindbetterin

iſt

iſt während der erſten Zeit, wo ſie am meiſten Erholung braucht, und wo ſie alſo am wenigſten von Leidenſchaften beunruhigt werden darf, an das Bett gefeſſelt. Sie kan alſo nicht von ſelbſt im Haus die Gelegenheiten zum Verdruß, Zank, Schreken und zur Traurigkeit aufſuchen, wenn man ſie ihr nicht darbietet, und gleichſam vor das Bett hinträgt. Diſes leztere alſo mus man ſorgfältig unterlaſſen. Der Mann wird ſo vorſichtig ſeyn, ſeiner lieben Frau keine unangenehme Dinge zu erzählen; er wird ſie der Beſorgung der Wirthſchaft und übrigen Hausangelegenheiten entheben, und ſolche unterdeſſen einer andern verſtändigen Perſon übergeben. Das Geſind mus nicht vor die Wöchnerin kommen, als wenn es zu ihrer eigenen Wartung nöthig iſt, und ſowohl daſſelbe als auch die andern um ſie befindlichen Leute müſſen ihr durch Klagen, Klatſchereien und andere voreilige Erzählungen nichts in den Kopf ſezen. Die Kinder müſſen nur ſelten in der Wochenſtube ſeyn, damit ſie nicht durch ihre Unarten, durch Lermen und Toben, der Mutter allerlei Unruhe und Verdrus erweken. Die Wochenſtube mus ſo gelegen ſeyn, daß die Kindbetterinn, durch den Lermen und Unfug, der auf den Straſſen vorgeht, nicht beunruhigt, beängſtigt oder erſchrekt wird. Man mus keine Perſonen vor ſie laſſen, deren Gegenwart ihr unangenehm iſt. Man mus niemals plözlich in die Stube hinein laufen, oder ſonſt ſeine Anweſenheit mit Ungeſtümm oder

Poltern zu erkennen geben; traurige Vorfälle ſoll man ihr wo möglich gar nicht oder im Fall es durchaus nöthig wäre, nur nach und nach mit der gröſten Vorſicht durch verſtändige Leute beibringen laſſen. Was iſt in vornehmen Häuſern leichter, als die Ausübung aller diſer Regeln?

Schon während der Schwangerſchaft ſchwillen die Brüſte auf, indem ſich das zur Abſonderung der Milch nöthige Blut in denſelben ſammelt, und auch wirklich eine dünne Feuchtigkeit abſondert, welche gleich nach der Niederkunft häufiger wird, und herausgedrükt werden kan. Diſe erſte dünne Milch hat eine laxirende Kraft, und mus dem Kind nicht entzogen werden, weil ſie deſſen Gedärme vortreflich reinigt. Drei oder 4 Tage nach der Entbindung tritt die wahre Milch mit mehr oder wenigern Umſtänden ein. Die Milchgänge laſſen ſich nicht ſo leicht erweitern, ohne einige daraus entſtehende merkliche Veränderungen des Körpers, welche aber geringer gemacht werden können, wenn man durch das Anſaugen des Kindes oder durch fleiſſiges Ausmelken der Brüſte die Milchgänge mehr öfnet, und ſie geſchikt macht, der Milch einen ungehinderten Durchgang zu verſtatten. Die gedachte Veränderungen des Körpers, die ſich bei dem Eintritt der Milch ereignen, beſtehen vornehmlich in dem Milchfieber oder Milchſchauer, welches nach Verhältnis der Hinderniſſe, die in den Brüſten bei Eintritt der

Milch

Milch vorfallen, geringer oder gröſſer iſt. Diſem Milchfieber geht immer ein ſtarkes Ziehen und Spannen vorher, welches oben in den Schultern anfängt, und ſich durch die Achſeln in die Brüſte erſtrekt. Ganz natürlich mus das Milchfieber bei einer Frau, die nicht ſtillet, ſtärker werden, weil die Milchgänge nicht ausgeleert, und nicht zur Aufnahme der nachſchieſenden abgeſonderten Milch geſchikt gemacht werden. Die Menge der angeſammelten Milch mus alſo einen groſen Reiz, groſe Bewegungen im Blute und folglich ein ſtärkeres Fieber machen. Es müſſen von der heftigen Ausdehnung der Brüſte, welche der Ueberfluß der Milch verurſacht, die empfindlichſte Schmerzen entſtehen, die vile Tage und Nächte anhalten. Die angehäufte Milch mus ſich ſelbſt den Rükgang in das Blut verwehren, ſie ſtokt, ſie gerinnt, und macht Verſtopfungen der Gefäſſe und harte Knoten in den Brüſten. Sie wird ſcharf, und macht Entzündungen, Geſchwüren und Krebsſchäden. Man verläßt ſich zwar auf das Ausmelken der Brüſte, auf die Aderläſſe und Laxiermittel, endlich auf die zertheilende Salben, Pflaſter und Umſchläge. Die Erfahrung aber lehrt uns, daß man durch diſe Mittel niemals in kurzer Zeit, und ohne einige der eben erzählten Beſchwerden ſeinen Zweck erreicht. Täglich ſieht man die Beſtätigung, daß es vile Mühe koſtet, und ſehr lange währt, ehe die Brüſte der Sechswöchnerinnen von aller Milch befreit werden. Wegen viler den Kindbetterinnen ge-

wöhnlicher Zufälle iſt es nicht ſo leicht gethan, eine Ader zu öfnen, oder ein Laxiermittel zu geben. Die zertheilende Mittel wirken auch ſo geſchwind nicht, daß nicht unterdeſſen die Milch verderbe, ſcharf und faul werde. Nun mus doch diſe Milch wieder in das Blut zurück geführt werden. Es kan alſo nicht fehlen, daß das Blut verunreinigt, und mit einer giftigen Materie böſer Krankheiten angefüllt wird. Hierinn liegt der Grund des Unglüks das ſo vile Frauen in den Wochen trift. Durch anhaltende Entkräftungen erſchöpft, durch beſtändiges Gliederreiſen gequält, ganz lendenlahm, von Mutterbeſchwerungen und Verſtopfungen befallen, ohne Luſt zum Eſſen und Trinken, voller Finnen und Geſchwüren, führen ſie ein ſieches, muthloſes und ſchmerzhaftes Leben, welches zulezt ein Krebs, ein Geſchwür der Gebährmutter oder ein allgemeines Abzehren beſchlieſſen. Die Urſachen aller diſer und noch weit mehrerer Zufälle, welche die Frauen, bald oder ſpäter nach ihrer Entbindung betreffen, dürfen in nichts anders als in dem Zurükhalten der Reinigung, in der Unordnung und Zerſtörung ſuchen, welche die in dem ganzen Blut zertheilte Milch nothwendig anrichtet. Man bilde ſich nicht ein, daß es unmöglich ſei, diſe Unfälle durch zeitig gegebene Arzneien abzuwenden. Diſes läßt ſich nicht thun, ohne dem Körper mehr Gewalt zuzufügen, ohne denſelben mehr zu zerſtören. Man hat niemals, ſagt ein berühmter Arzt, ſo vile Frauen in den Wochen ſterben geſehen, als ſeit-

dem

dem die ſchädliche Gewohnheit, die Mütter von der Verbindlichkeit des Säugens ihrer Kinder loszuſprechen in Europa eingeriſſen iſt. Von allen diſen hier angeführten groſſen Gefährlichkeiten bleiben die Säugenden gänzlich verſchont. Ihre Milch bekommt ihren ordentlichen Ausflus. Daher wiſſen ſie wenig oder nichts vom Milchfieber, und dürfen alle die Zerſtörungen gar nicht befürchten, welche die in den Gefäſſen zurükbehaltene oder mit dem Blut vermiſchte Milch anrichtet. Ihr Blut wird zur beſtändigen Erſezung der ausgeſaugten Milch verwendet. Dadurch wird ſolches mehr in die Gefäſſe der Brüſte als der Gebährmütter hingelokt. Leztere wird alſo von einer geringern Menge Bluts beläſtigt, die Gefäſſe derſelben ziehen ſich eher zuſammen, und der Abgang des Geblüts mus früher aufhören. Deßwegen währt die Wochenreinigung bei einer Frau die ſelbſt ſtillt, niemals lange, ſondern hat mehrentheils nach dem vierten Tage ein Ende. Ueberhaupt frohlokt die Säugende auch nach den Wochen einer vollkommenen Geſundheit. So einleuchtend und gros nun auch die Vortheile des Selbſtſtillens für die Mutter ſind, ohne hiebei auf das Kind Rükſicht zu nehmen, wie es doch mit gröſtem Recht geſchieht, ſo verſteht ſich diß doch blos von ſolchen Frauen, welche einen geſunden Körper, viel Blut, vile und gute Säfte haben. Gewis handelt eine mit diſen Eigenſchaften verſehene Frau unverantwortlich, wenn ſie nicht ſelbſt ihrem Kinde die Bruſt reicht. Aber nicht alle beſizen diſe Erforderniſſe, es gibt wel-

che, die einen ſchwachen Körper, wenig Blut, wenig und ſchlechte Säfte haben. Diſe können auch bei unterlaſſenem Säugen nicht den Schaden erfahren, der jenen unausbleiblich droht. Wo nicht viel Milch iſt, da können die Brüſte nicht ſehr angehäuft und mit harten Geſchwülſten beſezt werden; da kan ſie leichter in das Blut zurük gehen, und deſſen Menge eben nicht ſehr vermehren, da kan ſie ſo bald nicht verderben und das Blut verunreinigen. Eine Schwächliche, eine Frau mit zarten Lungen und einer engen ſpizen Bruſt würde zu ihrem Verderben die Milch aus den Brüſten weggeben, und eben ſobald in eine Schwindſucht verfallen. Ueberhaupt iſt es ſchon bekannt, daß bei Perſonen, die einen ſchwachen Körper und eine enge Bruſthöle haben, die Abzehrungen und Lungengeſchwüre durch das Säugen hervorgebracht werden. Frauen, die ſchon wirklich ſchwindſüchtig ſind, und doch ſelbſt ſtillen wollen, ſcheinen in der That ihren Verſtand verlohren zu haben. Die thörichte Meinung, daß man dadurch von ſeiner Krankheit werde befreit werden, hat ſich bei vilen in ſoweit wahr befunden, daß ſie frühzeitiger geſtorben ſind, als ſonſt geſchehen ſeyn würde. Wie kan man ſich einbilden, daß angefreſſene Lungen durch das bloſſe Säugen ausgeheilt werden ſollen. Bei andern Krankheiten, wo die Eingeweide unverlezt ſind, und eine Schärfe im Blut die nächſte Urſache dazu gegeben hat, iſt ein wahrſcheinlicher Grund, daß das Kind das Unreine abſaugen und den Körper der Mutter von den

bö-

böſen Säften befreien werde. Allein hier wird das Kind offenbar ein Opfer für die Geſundheit ſeiner Mutter. Könnte nicht diſe auf eine andere Weiſe, etwa durch gute Arzneien von ihrer Krankheit geheilt werden. Warum will man das Kind unglüklich machen, wenn die Mutter durch den Gebrauch der Medicin kan geſund werden, und wenn des Kindes von der Mutter angeerbte unreine Blut hoffentlich von der guten Milch einer geſunden Amme kan verändert und verbeſſert werden?

Man hat nun die verſchiedene Veränderungen des Körpers kennen gelernt, welche nicht ausbleiben, wenn die Mutter in Abſicht des Säugens wider die Natur handelt; wenn ſie nicht ſtillt, da ſie allen Beruf dazu hat, oder wenn ſie ſtillt, da das Unvermögen dazu in die Sinne fällt. Iſt auch eine Frau zu einer Zeit zum Stillen unvermögend, ſo wird ſie dadurch noch nicht auf immer von der Verbindlichkeit zu ſäugen loszuſprechen. Ihr Körper kan künftig in beſſere Geſundheitsumſtände geſezt werden. Sie kan mit der Zeit zum Stillen erforderliche Eigenſchaften bekommen, und dann mus ſie auch diſes Amt mit Freuden übernehmen. Uebrigens handelt eine Frau ſehr vernünftig, wenn ſie dem Arzt folgt, der ihr ihre Untüchtigkeit, ſelbſt zu ſtillen vorſtellt. Will ſie ſich erſt durch einen Verſuch davon überzeugen, ſo mus das arme Kind entweder Hunger leiden, weil ſie ihm nicht Milch genug geben kan; oder ſie lauft Gefahr, daß ihr die Milch ſchnell verſchwindet. Alsdann iſt man

in groſſer Noth, eine gute Amme zu bekommen, und koſtet vile Mühe, das Kind an ſie zu gewöhnen.

Es iſt nichts gemeiner, als daß man bei den Schäden der Brüſte ſich allein zu helfen ſucht, und eben dadurch ſind ſehr vile Frauen unglüklich geworden. Diſe Theile ſind ſo empfindlich, und die Krankheiten derſelben ſind ſo hartnäckig und verrätheriſch, daß ſie mit beſonderer Vorſicht und Klugheit behandelt werden wollen. Man mus daher keinem andern als einem geſchikten Arzt oder Wundarzt, die Heilung der Bruſtſchäden auftragen, damit nicht, wie es täglich noch geſchieht, durch den unbeſonnenen Gebrauch der Pflaſter und Salben die abſcheulichſte aller Krankheiten nemlich der Krebs entſteht. Diſe Warnung geht hauptſächlich auf entzündete oder vereiterte Brüſte. Sind aber die Brüſte bei Kindbetterinnen, die nicht ſelbſt ſäugen, oder bei Säugenden, von der verdikten oder angehäuften Milch geſchwollen, hart und knotigt, ſo kan man ſich mit Sicherheit folgenden Hausmittels bedienen, welches man immer bewährt gefunden hat, wenn es gleich anfänglich gebraucht worden iſt. Man nimmt nemlich Fliedermus, Waizen (Dinkel) Mehl und Honig von jedem 2 Eslöffel voll, rührt diß mit 2 ganzen friſchen Eyern und etwas gutem Baumöl untereinander, ſchmiert ſolches ziemlich dik auf Leinwand, worein in der Mitte ein Loch für die Warze geſchnitten iſt, und legt diſe Leinwand auf die Brüſte. Alle 12 oder 24 Stunden

den legt man eine friſche Salbe auf, und wenn diſe nicht in einigen Tagen die Zertheilung bewirkt, ſo bäht man die Brüſte zugleich täglich einigemal mit dem Dampf eines abgekochten warmen Waizenkleienwaſſers. Die Warzen der Brüſte mus man beſtändig feucht erhalten. Manche Frauen ſtehen viel aus, wenn die Warzen zu troken ſind, weil ſie auffſpringen und wund werden, wenn das Kind daran ſaugt. Während diſem, und beſonders, wenn das Kind die angezogene Warze plözlich fahren läßt, leiden ſie entſezliche Schmerzen. Diſen Beſchwerden kan man öfters dadurch abhelfen, wenn man die Warzen mit bloſſer Pomade, ſüſſem Mandel- oder Eyeröl beſtreicht, und geſchmeidig erhält. Iſt aber das Uebel hartnäkig, ſo mus man nach Tiſſots Rathe darneben Purgiermittel gebrauchen, welche gemeiniglich von dem beſten Erfolg begleitet werden.

Den Perſonen auf dem Lande zu lieb noch einige Worte von der zu ſtark flieſſenden Wochenreinigung wo di e ſchleunigſte Hülfe nöthig iſt. Der Blutflus wird öfters ſo ſtark, daß man alle Mühe hat, ihn zu mildern, und die gänzliche Entkräftung der Kindbetterin zu verhüten. Man kan zwar die Krankheit durch ſtopfende Mittel ſogleich heben, allein dadurch bringt man hizige Fieber und Entzündungen der Gebährmutter zuwege, die nicht weniger tödlich ſind. Man thut daher beſſer, daß man ein ſolches Mittel gibt, welches die Hize des Bluts dämpfet, und durch ganz gelinde Zuſammenziehung der erſchlapten Muttergefäſſe den Blutflus nicht auf einmal ſondern

all-

allmählig hemmt. Auf diſe Welſe gelangt man meiſtens doch zu ſeinem Zweck. Folgendes Mittel iſt noch immer von ſehr guter Wirkung hierinn geweſen. Man nimmt nemlich: Poleienwaſſer, einfaches Zimmetwaſſer und Mohnſyrup von jedem 4 Loth, ſaures Vitriolelixier 1 Quint. Von diſer Miſchung werden alle 2 Stunden oder noch öfter 2 Eßlöffel voll genommen. Dabei mus die Kranke von nichts geſtört ganz ſtill liegen, verdünnende und etwas ſchleimigte Speiſen und Getränke genieſen, welche die Schärfe einwikeln, die zuweilen allein an diſem Blutflus Schuld iſt, indem ſie die Gefäſſe zerfrißt. Tiſſot räth, wenn der Blutflus gar zu häufig iſt, auf den Unterleib, die Lenden und Oberſchenkel naſſe Tücher zu legen, welche man in Waſſer und Eſſig, zu gleichen Theilen vermiſcht, eingetunkt hat. Diſe wechſelt man ab, ſobald ſie anfangen troken zu werden, und läßt ſie ganz weg, wenn ſich der Blutflus vermindert. Im äuſſerſten Nothfall kan man auch einen Frieslappen in lauen Wein getunkt auflegen. Man mus auch unterſuchen, ob nicht ein unterlaſſenes oder zu lokeres Binden des Unterleibs an diſem Blutflus ſchuldig iſt, und in diſem Fall mus der Leib ſtärker gebunden werden. Ueberhaupt darf man mit allen hier vorgeſchlagenen Mitteln nicht zuviel Zeit verſchwinden, wenn ſie nicht bald helfen, denn die Gefahr iſt dringend und gros. Man mus daher bei vergebener Anwendung obiger Mittel geſchwind einen Arzt und Wundarzt holen, der entweder durch anzuordnende Muttereinſprizungen, oder durch Herausziehung der rükſtändigen Stüke der Nachgeburt, welche nicht ſelten die Urſache einer gefährlichen Mutterblutſtürzung ſind, ſchleunige Hülfe leiſten kan. — Die meiſte andere Krankheiten einer Sechswöchnerinn ſind ſo beſchaffen, daß man Zeit genug behält, den nöthigen Beiſtand aus der Stadt herbeizuholen. Das iſt die Urſache, warum wir von der Kur derſelben mit Bedacht ſchweigen, und hiemit diſe Abhandlung über die Diät der Kindbetterinnen ſchlieſſen. Möchten ſich doch recht vile Perſonen die hier gegebene Vorſchriften zu Nuzen machen!

Regiſter.

Seite

Aepfeltrank 699
Agreſt ſ. Verjus
Alaunbaize (die) zu machen, damit die Seide die Farbe deſto beſſer annimmt 208
Ambrawaſſer zu machen 637
Angeſicht (das) hübſch zu erhalten 587
Anhang von Speiſen und Getränken für Kranke 684—756
Anſtrich, was zum rothen erfordert wird 593
Artiſchoken zu trenchiren 581
Athem um einen wohlriechenden zu bekommen 673
Auerhahn zu trenchiren und vorzulegen 564
Augenbraunen (die) zu färben 647
Augenſtein (der einfache heilſame) 680
Augenwaſſer 591. 681
Ausgeſprungene Blumen zu machen 95-102
Ausſchläge, Mittel wider die der Haut 566
Ausſchuppen im Nähen 4
Auſtern aufzumachen 581
  vorzulegen 580

Seite

Baize zum Karmoſinrothfärben auf Seide 208
Balſam (den Italiäniſchen) zu machen 678
Bänder (gefärbte ſeidene) zu conſiren 288
Baumöl, beſte Zeit es zu kaufen 541
  Kennzeichen eines guten und ſchlechten 542
  trübes brauchbar zu machen 542
Baumwolle goldgelb zu färben 188
  Leibfarb zu färben 189
  von ihrer Zubereitung und dem Spinnen derſelben 420
Benzoetinktur 590
Benzoewaſſer 637
Betten, wie ſie zu ſchneiden, wie viel Federn darein zu füllen, und wie ſie zu beſtreichen ſind 424
  vor Motten und Schaben zu verwahren 426
Bienenſtich, verſchiedene Mittel dagegen 392
Bilderſtich im Nähen 6
Birkhahn zu trenchiren und vorzulegen 564

Seite
Blaichen 405 = 412
Blumen (abgeſchnittene) lange blühend zu erhalten 395
jederzeit friſche zu haben 393
(ausgeſprungene) zu machen 95 = 102
Blumen (geſchmelzte) von Drat und Hauſenblaſenarbeit 102 = 108
(gewikelte) von Seide zu machen 72 = 81
von Federn zu machen 112
von ſeidenen Zeugen 93
von Wachs 108
(welſche) von Leinwand zu machen 38 = 71
Blutwürſte zu machen 495
Bögeln 418
Borten (durchgebrochene) zu wirken 12
Boy, Violenbraun zu färben 164
Brandſchäden, Mittel, daß ſie keine Narben hinterlaſſen 669
Bratwürſte zu machen 491
Brei (herzſtärkender) 700
Brennoel 471
Brodgallerte 700
Brodſchnitten (geſottene) 700
Brodſuppe 701
Brodtiſane 701. 702
Brodwaſſer (deſtillirtes) 702
Brühe (erweichende und kühlende) 703

Seite
Brühe von den 5 eröfnenden Wurzeln 703
von den Kichererbſen 704
Brunnenwaſſer (das) ſo brauchbar als Fluswaſſer zu machen 396
Butter auszuſieden 537
einzuſalzen 536
noch ein Mittel, ihn lang zu erhalten 538
gleich dem Holländiſchen zu machen 540

Cacaobutter 674
Caffee ſiehe Kaffee
Cervellakewürſte ſiehe Knakwürſte
Chocolade zu machen 553
für Kranke 704
Corduanfelle grün zu färben 251

Damaſt von allen Farben zu waſchen 284
Diamanten zu puzen 324
Dinte blaue zu machen 143. 356
gelbe 356
(Gold=) 358
grüne 357
rothe 355. 356
ſchwarze 352 = 54
(Silber=) 358
verſchwindende 358 = 366
Drap d'Or und d'Argent zu waſchen 286
Durchlauf Mittel dafür 730

Edel=

Seite

Edelſteine zu puzen 324
Eiſen vor dem Roſt zu bewahren 337
(glänzend polirtes) von den Roſtfleken zu reinigen 337
Elfenbein (verdorbenes) wieder ſchön weis zu machen 336
Ente zu trenchiren und vorzulegen 567
Enten zu mäſten 505.512
Eſſig 544-553
an einigen Maas mehrere Jahre in einer Haushaltung genug zu haben 549
aus verfaultem Obſt einen guten zu bekommen 547
zu machen, den man bei ſich tragen kan 549
Eyer (gefrorne) ohne Schaden wieder aufzuthauen 389
Mittel, um ſie lang friſch und gut zu erhalten 527
ob ſie zum Ausbrüten taugen oder nicht 526
zu ſehen, ob ſie friſch ſind 525
Eyeröl zu machen 592

Faden zu blaichen 405
roth zu färben 189
Fadenſilber aufs beſte auszubrennen 345
Färben (Einleitung zum) 131-151

Seite

Farbe, eine ſchöne im Geſicht zu bekommen 588
(ſchöne rothe) auf Saſianleder 251
(gute ſchwarze) welche Sammet, Seide, Zeug, Tuch und Hüte bei einer ſchönen dauerhaften Schwärze erhält, und zugleich den Glanz gibt 238
(ſchwarze) auf Hüte 241
Farben (die alte) aus den ſeidenen Zeugen und Halstüchern zu waſchen, daß ſie wieder gefärbt werden können 289
Faſan zu trenchiren und vorzulegen 565
Federvieh zu mäſten 502-513
Felle auf allerhand Art zu färben 252.253
Filetſtriken 9
Finnen (wider die) im Geſicht 608
Fiſche lang lebend zu erhalten und fett zu machen 513-516
den modrigten ſchleimigten Geſchmak zu benehmen 516
zu trenchiren und vorzulegen 578-80
Flachs von der Zubereitung deſſelben 396
(den) ſchön zart und weis zu machen 400

Seite
Flaſchen zu verbinden, daß kein Geiſt herausgeht 381
Fleiſch aufzubehalten 472=491
einzubaizen 486=88
einzupökeln 473=79
zu räuchern 479=84
dem etwas angegangenen den fäulichten Geſchmak zu benehmen 485
bei warmer Witterung friſch zu erhalten 489
(gefrornes) ohne Schaden wieder aufzuthauen 389
(trokenes und geräuchertes) zu trenchiren 574
Fleiſchbrühe (erweichende) für Schwindſüchtige 710
trokene 706=708
Fleiſchgallerte 705
Fleken (allerhand) aus dem Weiszeug zu bringen 257=262
aus Kleidern zu bringen 291=320
Fliegen (die) von den Gemälden und Tapeten abzuhalten 381
zu vertreiben 382
Flöhe, Mittel um ſie zu vertreiben 385
Flor (ſchwarzen) wieder zuzurichten 269=270
weiſen zu waſchen 270=272
Florblumen 71
Franzen zu machen 29=32

Seite
Frauenzimmer = Handſchuhe (lederne) zu waſchen 255
Froſtbeulen, von ihrer Vertreibung 670
Früchte jederzeit friſche zu haben 393
von Wachs zu verfertigen 113=126
Galanterieblümlein von Seide zu machen 82=92
Galanteriefrüchtlein zu machen 126
Gallerte mit Bruſtkräutern 711
von Krebſen und Schneken 710
Gans zu trenchiren und vorzulegen 566
Gänſe zu mäſten 505. 509
Garn, wie man wollenes und leinenes vor, in und nach dem Färben behandeln ſoll 180
(leinenes) zu blaichen 406. 407
blau zu färben 189
braun zu färben 191
gelb zu färben 187
grün zu färben 197
karmoſinfarb zu färben 189
leberfarb zu färben 196
leibfarb zu färben 188
roth zu färben 187
weis zu ſieden 405
(wollenes) Aſchenfarb zu färben 164

Garn

Seite

Garn (wollenes) blau zu färben 165=69
gelb zu färben 178
leibfarb zu färben 174
Nägeleinbraun zu färben 162
Pomeranzenfarb zu färben 179
ſilberfarb zu färben 175
ſtahlgrün zu färben 170
Violenblaü zu färben 170
Gefäſſe von Fettigkeiten zu reinigen 338
(verbrochene) wieder ganz zu machen 347=52
Geflügel zu mäſten 505=513
Gemälde (alte) wieder zu puzen 379
Gemälden, welche Löcher bekommen haben, zu helfen 380
Gerſtenbrei 712
Gerſtenwaſſer 712
Getränk (ſtärkendes und nährendes) 713
Getränke (trübe) hell zu machen 391
Glasſcheiben ſauber zu puzen 335
Gläſer (verbrochene) wieder ganz zu machen 347=49
zu verbinden, daß kein Geiſt herausgeht 381
Gold an Geſchmeide 2c. 2c. zu puzen 329=31
ohne Feuer von der Seide abzuſondern 344

Seite

Goldmünzen ſo zu puzen, als wenn ſie noch ganz neu wären 330
Haare (die) zu färben 644
Mittel wider rothe 646
Haarpomade (gute) 629
Haarpuder 647=53
Habertrank (blutreinigender) 713
(ſäuerlicher) 715
Hafen, daß ein ſiedender mit Fleiſchbrühe 2c. 2c. nicht überlauft 389
Halstücher (von Gold, Silber und Seide geſtikte) zu waſchen 283
Hammelsbraten zu trenchiren und vorzulegen 576
Hände (Mittel wider rauhe u. aufgeſprungene) 634
(Waſchwaſſer wider rothe) 633
Handſchuhe wohl riechend zu machen 677
(lederne) zu reinigen 255
(Romaniſche) auf verſchiedene Art zu färben 246
Hanf von der Zubereitung deſſelben 399
Hanfſamen (den) für die weiche Stubenvögel angenehm und geſund zu machen 390
Haſe zu trenchiren und vorzulegen 568

Seite

Haſpel, wie viel ein richtiger halten mus 402
Haut (eine ſchöne) zu erhalten 585
Hausmittel wider alle Quetſchungen und friſche Wunden 667
Hauspflaſter (ſehr gutes) 681
Himbeereſſig zu machen 551
Hirnwürſte zu machen 496
Hirſchhorngallerte 716
Hirſchſchlegel zu trenchiren und vorzulegen 575
Hirſendekokt 716
Hizblattern ſ. Finnen
Hoſen (lederne) zu ſchwärzen 254
Hüner von ihren Eigenſchaften, ihrer Erziehung und Fütterung 518-530
(alte und junge) zu mäſten 502. 505.
— — — zu trenchiren 559. 560
mit rothen Fleken zu zeichnen 390
daß ſie viel Eier legen 524
ihre Krankheiten und Heilung 529
Hüneraugen zu vertreiben 663
Hüte ſchwarz zu färben 241-245
Hutfedern von allen Farben zu waſchen und wieder zu ſtaffiren 345
Hutſchwärze 244. 245

Seite

Jasminoel zu machen 639
Indigküppe (kalte) zu färben auf Baumwolle, Seide und Leinwand 219. 222
(warme) auf Wolle und Seide 220
Johannisbeereſſig zu machen 549
Julep (krampfſtillender und erweichender) 716
Jungfernmilch 599

Kaffee, in der Geſchwindigkeit hell zu machen 391
(orientaliſcher) ſeine Eigenſchaften in Abſicht auf Kranke 717
(einheimiſcher) 719
Kälber zu mäſten 499
Kalbsbruſt zu trenchiren 577
Kalbskopf zu trenchiren und vorzulegen 571
Kälberlungenmus 720
Kamellhaar, von deſſen Zubereitung zum färben 181
Kapaunen zu mäſten 503
zu trenchiren und vorzulegen 562
Karmintinktur 596
Käß am beſten aufzubewahren 534
Eigenſchaften eines guten 531
zu erfahren, ob er ſchwer

oder

Seite
oder leicht zu verdauen iſt 533
Rattune zu waſchen 415
Retten (alte goldene) wieder ſchön zu machen 329
Rettennäthgen zu machen 4
Rindbetterinnen, wie ſie ſich zu verhalten haben 756
Riſchen (wohlriechende) zu machen 644
Kleider (gefärbte ſeidene) zu waſchen 278-282
(grüne ſeidene) zu waſchen 282
vor Motten und Schaben zu bewahren 318
Kleiderpulver (wohlriechende) 642
Kleinodien (unreine) zu färben 331
(goldene) recht ſchön wieder zu puzen 330
Klekeln 11
Knakwürſte zu machen 492
Knipfen 21
Knöpfe von Gold und Silber ſ. Maſſivknöpfe
Korallen ihre Farbe wieder zu geben 325
(rothe) zu puzen 326
Körbelſaft 720
Kraftbrei für Geneſende 721
Kraftbrühe mit Wein und Gewürz 721

Seite
Krametsvögel zu trenchiren und vorzulegen 565
Kräuterſuppe (kühlende und blutreinigende) 722
Kräze (ein Mittel wider die) 666
Krebſe zu erhalten und zu mäſten 517
zu ſchälen und zu präſentiren 580
Krebsbrühe (erweichende) mit Wurzeln und Kräutern 722
Kreuzſtich im Nähen 6
Kropf, ein bewärtes Mittel dagegen 673
Krüge (verbrochene) zuſammen zu kütten 350
Kugel (eine) zu machen, aus der man ein Licht anzünden kan 388
Kupfer zu puzen 333
Kupferſtiche auf Glas abzuziehen 130
Kupferwaſſer ſ. Vitriol

L.

Ladengewirk 18
Lammsbruſt zu trenchiren und vorzulegen 577
Lampen 468-71
Lavendeleſſig zu machen 552
Leberwürſte zu machen 496
Leder (das) zu ſchmieren daß es nicht hart wird 255
Lederfärberei 246-56
Lederſchwärze 254

Seite
Leinenfärberei 184-203
Leinwand zu blaichen 410
blau zu färben 189-91
braun zu färben 191
gelb zu färben 187. 188
grün zu färben 198
leberfarb zu färben 196
leibfarb zu färben 189
Purpurfarb zu färben 186
roth zu färben 184
ſchwarz zu färben 201
202
weichſelbraun zu färben
195
zittergrün zu färben 201
in verſchiedenen Farben zu
wichſen 203
Leinwandblumen (Welſche) zu machen 38-71
Lichter, von Verfertigung
derſelben 447-68
zu ziehen 454
zu gieſen 458-67
(Nancycher) zu machen
466
was gute für Eigenſchaften haben ſollen 459
ohne Unſchlit zu machen,
welche hell und lang
brennen 467
Lilienoel zu machen 639
Magenſtärkendes Pulver 725
Mahlen 16
Maienſalbe (gute) um das
Angeſicht weis und ſchön
zu erhalten 605
Maltztrank für Kranke
723

Seite
Mandelmilch für Kranke
724
Maſſe, womit alle Fettfleken aus der Seide gebracht
werden können 290
Maſſen zum Waſchen des
Halſes und der Hände 631
Maſſivknöpfe (goldene)
zu puzen 338
(ſilberne) zu puzen 343
Mäuſe und Ratten zu vertreiben 385
Mehl (das) gegen die Milben zu verwahren 392
Meliſſen-Kuchen 727
Thee 725
Waſſer 727
Meſſing zu puzen 332-34
Metall zu puzen 333
Milchdiät bei der Auszehrung 728
Mohrrübenſaft 743
Molken (gemeine oder
ſäuerliche) 732
(ſüſſe) 730
(laxirende) 734
mit Renetten 735
mit Wein 735
Moſchuswaſſer 637
Motten aus Tapeten, Kutſchen, Seſſeln zu vertreiben 320
ein Mittel zu ihrer Vertilgung 384
Mundsälbchen (ein gutes)
677
Mus von Eierweis 737
für Schwache 736
Mus

Seite
Mus von Zukerwurzeln 736
Nachtlicht (gutes) 470
Nägel (die abgehende) wieder ſchön u. gerad nachwachſend zu machen 659
(für blaue) 660
(für zerfreſſene, ſchartigte und ungleiche) 659
Nähen 1-7
Näherin, was von derſelben erfordert wird 1
Nelkeneſſig zu machen 552
Nelkenoel 639
Nelkenwaſſer 638
Neſtlöchlein bei'm Nähen zu machen 4
Niernbraten zu trenchiren und vorzulegen 575
Nüſſe (dürre welſche) wieder friſch zu machen, daß ſie ſich ſchälen laſſen 391

Obſt (gefrornes) ohne Schaden wieder aufzuthauen 389
Ochſen zu mäſten 497
Oel 541
wo es am beſten zu verwahren iſt 543
welches brennt am längſten 471
Oele (wohlriechende) zu machen 639
Oximel 737
Pappier (durchſcheinendes) zu bereiten 387

Seite
Pappier, welches ſobald nur ein Funken darauf fällt, brennt 387
ſo zuzurichten, daß man mit einem Steft darauf ſchwarz zeichnen und ſchreiben kan 367
Paſteten zu trenchiren 581
Paſtillen zu machen 641
Pelzfutter (dem) wenn es am Ofen verbrennt wird, wieder zu helfen 319
Pelzwerk vor Schaben zu ſichern 319
(weiſſes) ſchwarz zu dupfen 253
Perlen zu waſchen und zu puzen 320-24
Perlenſtich im Nähen 6
Pflaſter (ſehr gutes) 681
(das berühmte Engliſche) für friſche Wunden zu machen 673
Pfropf einen in eine Bouteille gefallenen geſchwind wieder herauszubringen 390
Pips der Hüner und ſeine Kur 529
Pomade (weiſſe) 625
den Haarwuchs zu befördern 626
von Wachs, um eine Feſtigkeit der Haare zu erhalten 630
(ſehr gute) 629
(wohlriechende) 627
(Favorit-Sultanin-) 628

Seite
Pomade (eine gute die Haut geſchmeidig machende) 628
(gute) für die Hände 630
für gefrorne Hände 669
Pomeranzeneſſig zu machen 550
Pomeranzenoel 639
Porcellan (das) vor dem Zerſpringen zu bewahren 351
(zerbrochenes) wieder ganz zu machen 347-50
Potagekuchen 706
Potaſche (Eigenſchaften einer guten) 150
Potpurri 643
Puder 647-53
Pulver (Magenſtärkendes) 725

Quetſchungen (ein Hausmittel wider die) 667
Quittengallerte 737

Rauchkerzen (wohlriechende) zu machen 641
Rauchpulver 640
Rauchwerk ſ. Pelzwerk
Räuchern des Fleiſches 479-484
Rautenconſerve 738
Rebhuhn zu trenchiren und vorzulegen 561
Rehſchlegel zu trenchiren und vorzulegen 575
Reis mürb zu kochen 738
Budin 740
Panade 741

Seite
Reis-Schleim 741
Waſſer 742
Rettig-Saft 742
Wein 742
Roſen-Eſſig 630
Oel 552
Roth (das ächte) von Portugall zu machen 594
(Königin-) 595
Runzeln, Waſchwaſſer dagegen 588

Saife (eine gute) zu verfertigen 426-447
Saifen (wohlriechende zu machen 445. 634
Salbe wider die Zittermäler und weiſſe Flechten 608
ein Ueberbein zu vertreiben 666
und Waſſer wider die Fleken und den Ausſchlag im Geſicht 607
Sammet (ſchmuzigen) zu waſchen und wieder herzuſtellen 293-95
(einem alten) ſeine erſte Farbe wieder zu geben 298
Saum im Nähen 3
Schafkäß mild und herb zu machen 532
Schinken zu trenchiren 574
Schlemmengeſtrik ſ. Filetſtriken
Schmalbändlein (leinene) zu machen 32-34
Schmalz 537

Seite
Schmierkäß zu machen 532
Schminke (Franzöſiſche) 592
(Spanniſche) 592
was zur rothen erfordert wird 593
(wohlfeile rothe) 597
Schmuk von Gold und Silber zu puzen 324
Scanalleneſſig zu machen 55
Schnekenwaſſer 744.745
Schnitten (geſottene) für Kindbetterinnen 700
Schnüre zu wirken 24=29
Schönheitsmittel 582=683
Schönheits=Eſſenz 589
Masken 676
Salbe 606
Waſſer 589.604.605
Schreibekunſt (geheime) 358=366
Schuhe (lederne) auf verſchiedene Arten zu färben 247=50
(weiſſe) zu puzen 250
Schuhſchnallen (ſilberne) ſauber zu puzen 328
Schuhwachs (ein gutes) zu machen 386
Schwammſaife, wie ſie gemacht wird 447
Schwefelfaden zu ziehen 388
Schweine zu mäſten 500
Schweinefleiſch gut zu räuchern 483

Seite
Schweins=Braten zu trenchiren 575
Schlegel zu trenchiren und vorzulegen 575
Kopf (wilden) zu trenchiren 573
Seide Bereitung derſelben zum färben 206
blau zu färben 219=26
blutroth 212
gelb 226=227
grün 227=230
Karmoſinfarb auf Pomeranzenart 213
Karmoſinroth 209
Karmoſin Muſcatfarb 217
Karmoſin=Tannet mit Kochenille 218
Königsfarb 219
Pomeranzenfarb 214
Purpur= oder Violetfarb 215
Silberfarb 231
Tannetfarb 216
Vaſttannetfarb 217
ſchwarz 233=238
(der ſchwarzen einen ſchönen Glanz zu geben 239
weis zu machen 232
ihr nach dem Färben einen lieblichen Geruch zu geben 240
Seide=Atlasband einen ſchönen Glanz zu geben 239
Seideblumen (gewikelte) zu machen 72=81
Seidenfärberei 205=240

Seite
Seidenſilet zu waſchen 272
Seidenwäſche 273-290
Semmeln (geſottene) für Kranke 745
Servis (einen ſilbernen) ſchön weis und rein zu waſchen 327
Siegelwachs zu machen 367-379
— — bei deſſen Gebrauch man weder Feuer noch Licht nöthig hat 377
Silber auf verſchiedene Arten zu puzen 326.29
weis zu ſieden 328
ohne Feuer von der Seide abzuſondern 344
Skorbut-Brühe 745
Wein 746
Sociſiſchen zu machen 492
Spanferkel zu trenchiren und vorzulegen 570
Spanniſche Würſte von Spanferkeln zu machen 494
Speiſen (verſalzene) wieder zurecht zu bringen 366
Spiegel zu puzen 335
Spiegelgläſer zu reinigen 336
Spinnen (nöthige Grundſäze über das) 401
Spizen zu wirken 12
(weiſſe) zu waſchen 262-268
(ſchwarze ſeidene) wieder zuzurichten 269

Seite
Stahl vor dem Roſt zu bewahren 337
(glänzend polirten) von den Roſtfleken zu reinigen 337
Stärken der Wäſche 418
Steife auf ſeidene Zeuge 287
Stekrübenſaft 744
Stiken 14-18
Strichgenäh 5
Striken 7-11
Stroh zu färben und zu verarbeiten 127-130
Strümpfe (ſeidene) wieder ſchön weis zu machen 276
graue und andere gefärbte ſeidene zu waſchen 277
(ſchwarz ſeidene) zu waſchen 277
(wollene) grün zu färben 189
leibfarb 179
roth 179
Suppe von Habergrüze 747
(ſtärkende) für Geneſende 747

Tafellichter (die ſogenañte Engliſche) zu machen 463
Taffentbänder von allen Farben zu waſchen 284
Talg-Oel 601
Waſſer 600
Tauben zu mäſten 506.513
zu trenchiren und vorzulegen 560

Seite
Tauben mit rothen Fleken zu zeichnen 390
Teppich-Genäh 6
Terpentin (den) zu reinigen 375
Thee (geſunder) von Erdbeerkräutern 748
von Kirſchenſtielen 750
Tiſanen 750-752
Torten zu trenchiren 581
Trank in der Fieberhize und bei groſſer Mattigkeit 752
(ſchweistreibender und durſtlöſchender) 752
Trenchirkunſt 555-582
Treſſen (gold- und ſilberne) zu puzen 338-343
ohne Abgang auszubrennen 344
Tuberoſenoel zu machen 639
Tuch aſchbraun zu färben 171
aſchfarb 164
blau 165-169
braun 161-164
grün 172
Karmoſinroth 160
grau Leberfarb 170
Purpurnägeleinfarb 157
Purpurroth 154
Roſenroth 156
roth 154
ſcharlachfarb 159. 160
ſchwarz 176
ſilberfarb 175
Türkiſcher Rauch 640
Türkiſches Genäh 5

Seite
Ueberbein zu vertreiben 666
Unſchlit auszulaſſen, daß wenig oder gar nichts davon geht 460

Verguldte Sachen wieder ſchön zu puzen 331
Verjus 753
Vieh zu mäſten 497-502
Vitriol, Kennzeichen eines guten und ſchlechten 150
Vorlegen der Speiſen 555-582

Wachholder-Saft 754
Trank (gegohrner) 755
Wachs grün zu färben 451
roth zu färben 450
Wachs, Blumen zu machen 108-111
Früchte zu verfertigen 113-126
Lichter zu machen 448. 467
Pomade für die Haare 630
Wachsſtöke zu verfertigen 448
Wadeke oder ſüſſe Molken 732
Waidaſche 151
Wallrathlichter zu machen 467
Wanzen, Mittel, um ſie zu vertreiben 382
Warzen (die) zu vertreiben 660
Was iſt beſſer und wohlfeiler,

Seite
ler, Oel oder Lichter zu brennen? 471
Waſchen der leinenen Wäſche 412=418
(Maſſe zum) des Halſes und der Hände 631
Wäſche (weiſſe ſeidene) zu waſchen 273=275
Waſchwaſſer (herrliches) für das Angeſicht, das die Runzeln im Geſicht vertreibt 588
Waſſer wider den Ausſchlag und die Fleken im Geſicht 603
(wohlriechende) zu machen 636=638
von Erdbeeren oder Himbeeren 755
Weben (einige nöthige Grundſäze über das) 401=405
Weichſel lange zu erhalten 392
Wein bei kalten Fiebern 756
Weinſteinoel zu machen 598
Weisnähen 1=5
Weiswürſte ſiehe Hirnwürſte
Welſche Hüner zu mäſten 505. 508
zu trenchiren und vorzulegen 562 564
Welſche Leinwandblumen zu machen 38=71
Weſpenſtich, verſchiedene Mittel dagegen 392

Seite
Wildpret einzubaizen und aufzubewahren 486=491
Wildziemer zu trenchiren und vorzulegen 575
Wirken 11=13
Wollenfärberei 151=180
Wolle ihre Zubereitung 422
wie ſie vor dem Färben gereinigt werden ſoll 151
blau zu färben 165=170
gelb 178
grün 173
roth 153
ſilberfarb 175
wie ſie in allen Eigenſchaften dem Kamellhaar gleich gemacht werden kan 182=184
Wundſalbe (gute) 668
Wurm den am Finger zu vertreiben 662
Würſte zu machen 491=97
Würze für Kranke 723
Zähne 654=57
die wakelnde wieder zu befeſtigen 658
Zeichnen 34=38
Zeug (halb wollen halb leinenen) veilblau zu färben 193
blau 194
grün 199
Zeuge (ſeidene) zu ſteifen 287
(gefärbte ſeidene) zu conſiren und zuzurichten 288

Zeu=

Seite
Zeuge den ſeidenen einen ſchönen Glanz zu geben 239
Ziegern ſ. Molken
Zinngeſchirr (das) ſchön hell zu puzen 335

Seite
Zitronen=Eſſig zu machen 551
— Oel 639
Zwirn ſ. Faden
Zypriſches Waſſer 638

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Löffler, Friederike Luise,

Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer

Bd.: 2.

Stuttgart 1792

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 966 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11278499-4
VD18 80509320-001